

Spenótos Nokedli Fokhagymás Öntettel

* Elkészítési idő: 30 perc vagy több

* Főzési idő: 15 perc

Készítsünk nokedlit :

Konyhaművész Keverőtálban, Mesterfogás Keverővel ½ kg lisztből, 3 tojásból és egy csomag mirelit parajból. Tegyük hozzá 2 gerezd tört fokhagymát a **Kombiprés** segítségével, egy kevés frissen őrölt borsot a **Tupperware Asztali Fűszerőrlővel**, és kiskanál só is kell hozzá.

Fokhagymás öntet:

1L-es Mesterszakács Nyeles Főzőedényben 5 dkg vajjal besamelt készítünk. A vajat felolvasztjuk és 2 evőkanál lisztet teszünk rá. Keverjük meg **Mesterfogás Habverővel**, őrölt szerecsendióval, sóval, borssal és 2 gerezd zúzott fokhagymával ízesítjük. Folytonos kevergetéssel annyi tejet öntsünk hozzá, hogy kellemes sűrűségű öntetet kapjunk.

Sült virslivel és reszelt sajttal tálaljuk.