

# Картофельные ньокки с рыбой и шпинатом

2010-12-28 00:54:27



Сначала я планировала приготовить это блюдо в качестве гарнира, но оно оказалась настолько вкусным и сытным, что про всё остальное на столе было попросту забыто 😊

**Нам понадобится:** 500 г картофеля  
200 г филе лосося  
150 г муки  
100 г свежих листьев шпината  
2 ст.л. тертого пармезана  
соль

- Картофель отвариваем до готовности и тщательно разминаем его в пюре (или натираем на тёрке).
- Листья шпината промываем и измельчаем.
- Остывший картофель солим, добавляем шпинат, пармезан и, постепенно просеивая муку, замешиваем эластичное тесто. Тесто не должно быть крутым, но и не должно липнуть.
- Лосось нарезаем длинными полосками (у меня были остатки, поэтому я выкладывала кусочками)
- Тесто нарезаем на кусочки и каждый раскатываем в длинные полоски, выкладываем в центр полоски лосося и защипываем тесто сверху, после чего слегка прокатываем по ним скалкой.



- Нарезаем поперёк острым ножом небольшими кусочками и отвариваем в кипящей

## Готовим вместе с Нямой

Картофельные ньокки с рыбой и шпинатом

подсоленной воде. Или же замораживаем.



- Отваренные ньокки я переложила в разогретую сковороду со сливочным маслом и обжарила пару минут. Также я пробовала с оливковым маслом, но мне понравилось меньше.

**Приятного аппетита!!!**

[Оригинал рецепта](#)

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)