

Gnocchi s kuřecím masem, špenátem a smetanovou zálivkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

2089 kalorií , **10 g** cukrů , **100 g** tuků , **102 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/gnocchi-s-kurecim-masem-spenatem-a-smetanovou-zalivkou>

Příprava

Rozehřejte gril v troubě. Na pánvi prudce osmažte kuřecí maso na kousky, nesolte. Noky uvařte podle návodu, uvařené je rozložte do máslem vymazané zapékací mísy. Ve vodě z noků spařte špenát. Po minutě ho scedte a pokladte jím noky. Opečené maso osolte a s prolisovanými stroužky česneku a lístky bazalky přidejte do misky k nokům. Zalijte lehce osoleným vajíčkem, rozmíchaným ve smetaně, povrch posypte strouhaným sýrem a nechte pod grilem 10-15 minut zapéct do zlatova.

Ingredience

- 500 g Gnocchi
- 250 g kuřecích prsou
- 1 lžíce slunečnicového oleje
- kousek másla na vymazání formy
- 200 g špenátu
- 1 balení smetany ke šlehání
- 1 vejce
- 2 stroužky česneku
- 50 g parmazánu/parmezánu
- troška bazalky
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Hlavní chod

