

Krémové gnocchi s brokolicí a cuketou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 15min , Porce: 2

630 kalorií , **5 g** cukrů , **20 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kremove-gnocchi-s-brokolici-a-cuketou>

Příprava

V osolené vodě uvaříme gnocchi. Na oleji orestujeme růžičky brokolice a nakrájenou cuketu. Přilijeme smetanu, přidáme rozdrobenou fetu a mícháme do rozpuštění. Omáčku dochutíme pepřem a vegetou, okapané gnocchi přidáme do omáčky, promícháme, ihned podáváme.

Tip k receptu

Gnocchi klidně nahradíme těstovinami, vynikající je i omáčka s mozzarellou nebo gorgonzolou.

Ingredience

- 250 g Gnocchi
- 200-250 ml sladké smetany /12%/
- 100 g fety
- 1/2 hlávky brokolice
- 1/2 cukety
- špetka pepře
- špetka Vegety

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročné, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

