

Zapečené gnocchi misky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 3

2201 kalorií , **10 g** cukrů , **110 g** tuků , **112 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecene-gnocchi-misky>

Příprava

Gnocchi uvaříme podle návodu na obalu.
Cibuli nasekáme najemno a dáme na olivový olej zesklivatět. Přidáme česnek nasekaný na tenké plátky, šunku nakrájenou na proužky či slaninu na kostičky a opečeme. Přidáme žampiony, pórek nakrájený na kolečka.
Osolíme, opepříme, vmícháme hořčici a chvíli podusíme. Na závěr zalijeme sladkou smetanou, necháme zatáhnout (smetana se mírně vypaří) a dochutíme bazalkou.
Připravíme si zapékací mističky – ideálně velikost akorát pro jednoho tak, aby každý měl svou porci ve své misce. Do misek střídavě klademe vrstvu gnocchi a zasypáváme směsí z pánve. Prokládáme plátky rajčat. Nakonec poklademe plátky sýra (parmezánu či eidamu). Zapékáme v horké troubě cca 20 minut.

Ingredience

- 500 g gnocchi
- 1 menší pórek
- 3 stroužky česneku
- 150 ml sladké smetany
- 100 g žampionů nebo malá plechovka
- 150 g šunky nebo
- 150 g anglické slaniny
- 2 rajčata
- troška čerstvé bazalky
- 1 cibule
- 1 lžička olivového oleje
- 2 lžičky kremžské hořčice
- sůl
- pepř
- 200 g eidamu nebo parmezánu

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Návštěva, Rodina, Hlavní chod