

Gnocchi alla romana

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

- Krupice 200 g
- Mléko 750 ml
- Máslo 50 g
- Žloutky 2 ks
- Grana Padano sýr 100 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Postup:

V hrnci ohřejeme mléko s máslem, osolíme a přidáme krupici. Vaříme asi 20 minut, až směs zhoustne. Odstavíme z ohně a vmícháme žloutky a strouhaný sýr. Hustou hmotu na prkýnku rozválíme na třicentimetrový plát a vykrajujeme kolečka (například skleničkou). Kolečka naskládáme na máslem vymazaný plech, posypeme trochou sýra a dáme zapéct do předehřáté trouby na 200° asi 15 minut.