

Gnocchi Quattro Formaggi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

• **Noky:**

- Brambory velké 4 ks
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka (dle potřeby) 100 g

• **Sýrová omáčka:**

- Brie sýr 80 g
- Gorgonzola sýr 80 g
- Ementál sýr 80 g
- Parmazán sýr 80 g
- Mléko 200 ml
- Žloutek 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, ještě za tepla oloupeme a nastrouháme na válu. Doprostřed vyklepneme vejce, osolíme a postupně přisypáváme prosátou mouku. Vytvoříme těsto, ne moc husté,

jen tak, aby se nelepilo. Z těsta uděláme válečky o průměru asi 3cm a nakrájíme na noky dlouhé 3-4cm, které uvaříme v osolené vodě. Jakmile vyplavou na povrch, jsou vařené.

Sýry nakrájené na větší kousky necháme 15 minut odležet v mléce. Po uplynulé době je i s mlékem rozpustíme ve vodní lázni, nakonec přidáme žloutek, který zahustí směs. Uvařené gnocchi podáváme se sýrovou omáčkou.