# Zapečené gnocchi s kuřecím masem a žampiony

## Kategorie: Pokrmy

## Autor: adminrecepty

## Suroviny

**Porce:** 2

- Žampiony 1 hrst
- Kuřecí maso 200 g
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Máslo 1 lžíce
- Olej rostlinný 1 lžička
- Bramborové gnocchi 1 balení
- Smetana na šlehání 1 kelímek
- Jádel 30 g
- Eidam 30 g
- Česnek 1 stroužek

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

# Postup:

Kuřecí maso osolíme, opepříme, nakrájíme na malé kostičky a osmažíme na másle a lžičce oleje. Přidáme nadrobno nakrájenou půlku cibule a necháme zesklovatět. Mezitím žampiony očistíme a pokrájíme na plátky a přihodíme ke kuřecímu masu s cibulí a vše zarestujeme až má cibule zlatavou barvu, ke konci přidáme prolisovaný stroužek česneku a vše promícháme. Přilijeme smetanu a necháme provařit, Dochutíme solí(POZOR, jenom trochu, neboť budeme posypávat směsí sýrů - jádel a eidam, které jsou dost slané) . Do směsi přisypeme bramborové gnocchi, které jsme si uvařili dle návodu. Troubu si předehřejeme na 250°C na(nejlépe na funkci grill). Směs promícháme a vlijeme do zapékacích misek. Posypeme směsí nastrouhaných sýrů a dáme zapéct do trouby, aby se nám vytvořila zlatavá kůrka.