

Restované gnocchi s porkem a pikantní omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Gnocchi di Patate 2 balíček
- sojová omáčka 2 lžíce
- med 2 lžíce
- ostřejší kečup 2 lžíce
- pórek 1.2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Gnocchi uvaříme podle návodu a scezené necháme okapat.

Pánev si vymažeme ubrouskem namočeným v rozpečeném dobře prouzeném špeku /nebo ubrouskem namočeným v oleji/.

Mezitím si zamícháme uvedené ingredience/sojovou omáčku, ostřejší kečup, med a čerstvý pepř/.

Pórek si pokrájíme na kolečka.

Na pánvi orestujeme gnocchi a když začínají zlátnout, vmícháme na kousky pokrájený pórek a restujeme dál, pak vše zakápneme omáčkou, kterou jsme si připravili ze sójové omáčky, medu, pepře a ostřejšího kečupu a mícháme a restujeme hezky do zlatova, gnocchi pak nám začne po kuchyni krásně vonět. Vypneme a podáváme jako přílohu k masu, aneb jako samostatné jídlo.

