

Gnocchi s tuňákem, cuketou a kapary

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Tuňák 100g 1 plechovka
- Sardelové řezy 3 ks
- Solené kapary 1.5 lžíce
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Panenský olivový olej 80 ml
- Majonéza 150 g
- Gnocchi 1 balení
- Cuketa 4 ks
- Černé olivy 2 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Rozmixujte tuňáka, sardelové řezy, 1/2 lžíce kaparů, citronovou šťávu a 60 ml olivového oleje dohladka. Přidejte majonézu a promíchejte.

2 V nepřilnavé pánvi rozehejte 1/2 lžíce oleje a vsypte zbylé kapary. Smažte 2-3 minuty dokřupava. Dejte stranou.

3 Rozehejte v pánvi zbylý olej. Přidejte uvařené noky a cuketu (nakrájenou na kostičky nebo tenké plátky) a opékejte dozlatova.

4 Podávejte přelité tuňákovou omáčkou, doplněné kapary, dílky citronu a olivami a posypané růžovým pepřem a pokapané olejem.