

Domácí gnocchi s rajčaty a špenátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Moučné brambory 1 kg
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Hladká mouka 200 g
- **DOHOTOVENÍ**
- Chilli paprička 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Olivový olej 1 lahev
- Cherry rajčátka 250 g
- Kapary 2 lžíce
- Špenátové listy 200 g
- Parmezán 80 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory omyjeme, vložíme do hrnce s vodou a přivedeme k varu. Zvolna je uvaříme doměkka. Slijeme je a když trochu zchladnou, oloupeme je a prolisujeme. K prolisovaným bramborám přidáme vejce, trochu soli a většinu mouky. Vypracujeme hladké nelepivé těsto. Během hnětení je

podsyáváme zbylou moukou.

Těsto rozdělíme na několik částí a z každé vytvarujeme váleček o průměru prstu. Ty rozkrájíme na kousky asi 2 cm dlouhé. Noky dotvarujeme pomocí vidličky. Po částech je uvaříme v osolené vodě (asi 3 minuty). Vyndáme je a necháme v cedníku okapat.

Chilli papričku a oloupané stroužky česneku nasekáme nadrobno a osmahneme je na oleji v pánvi. Přidáme omytá, na půlky překrájená rajčátka, olivy a kapary a také je orestujeme.

Listy špenátu očistíme, překrájíme společně s noky a přidáme do pánve. Vše podlijeme trochou vody, v níž jsme vařili noky, osolíme a prohřejeme. Na talíři noky posypeme strouhaným parmezánem.