

Gnocchi s žampióny a parmazánem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Gnocchi 1 balení
- Cibule 1 ks
- Žampióny 1 kg
- Máslo 2 lžíce
- Smetana na vaření 100 ml
- Parmazán 100 g
- Zeleninový vývar 0.6 ml
- Bazalka 1 hrst
- Bílá jíška 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli si pokrájíme na jemno a žampióny na plátky. Cibuli vhodíme do pánve s tukem a lehce necháme zesklovatět, přidáme pokrájené žampióny a osmažíme. Přidáme zeleninový vývar a necháme lehce zredukovat, přidáme smetanu na vaření a provaříme, přidáme bílou jíšku a ještě 1 minutu za stálého míchání provaříme. Na konec přidáme pokrájenou čerstvou bazalku. Gnocchi uvaříme dle návodu a uvařené je promícháme s houbovou směsí. Na talíři posypeme parmazánem.

