

Bramborové gnochchi se smetanou

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- bramborové noky (gnocchi) 500 g
- vegeta 1 ks
- vločky chilli 1 ks
- mozzarella 100 g
- krémová zakysaná smetana 1 kelímek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bramborové noky uvaříme podle návodu na obalu. Vhodíme je do vroucí osolené vody, zhruba po 3 minutách vyplavou na povrch. Vyjmeme je a necháme okapat.

Mezitím si zakysanou smetanou (s vyšším obsahem tuku) promícháme se lžičkou vegety a půl lžičkou chilli.

Gnochchi navrstvíme do zapékací misky, zalijeme smetanou a poklademe pokrájenými plátky mozzarely. Jen krátce necháme zapéct.

Bramborové gnocchi se smetanou podáváme jako přílohu ke grilovanému masu apod.