Gnocchi se špenátovou omáčkou

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- kuřecí maso 500 g
- papriková vegeta 1 špetka
- sůl 1 ks
- olej na smažení 1 ks
- **omáčka**
- smetana 400 ml
- máslo 100 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- mléko 100 ml
- čerstvý špenát 200 g
- tavený sýr (trojúhelníček) 2 ks
- česnek 5 stroužek
- vejce 1 ks
- **příloha**
- gnocchi 2 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve si připravíme omáčku. Špenátové listy důkladně propláchneme a nasekáme na malé kousky. Česnek oloupeme a prolisujeme. Hladkou mouku rozkvedláme v mléce tak, aby nezůstaly žmolky. Do mléka ještě přidáme vejce a znovu poctivě rozkvedláme.

Máslo rozpustíme na hlubší pánvi a zpěníme na něm prolisovaný česnek. Přidáme nasekaný špenát a smažíme do uvadnutí špenátu. Ke špenátu nalijeme smetanu, vhodíme trojúhelníčky taveného sýru a za stálého míchání prohříváme, až sýr se ve smetaně rozpustí. Pak přilijeme i mléko s rozkvedlaným vajíčkem a moukou, osolíme, opepříme a špenátovou omáčku povaříme do zhoustnutí.

Během přípravy omáčky si můžeme připravit i maso. Kuřecí maso omyjeme studenou vodou a nakrájíme na malé kousky. Ty osmažíme dorůžova na rozpáleném oleji, osolíme a trochu ochutíme Vegetou.

Gnocchi uvaříme ve vroucí osolené vodě. Vaříme je 2 - 3 minuty po vynoření na hladinu vody.

Uvařené gnocchi scedíme, rozdělíme na talíře, posypeme usmaženým kuřecím masem a přelijeme špenátovou omáčkou. Gnocchi se špenátovou omáčkou chutnají opravdu výborně.