

Gnocchi se špenátem a houbovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 4

- Gnocchi - chlazené nebo mražené 1 kg
- čerstvý špenát 200 g
- česneku 2 stroužek
- Knorr Bujón Zeleninový 1 kostka
- Knorr Inspirace Zapečené kuře s žampiony a sýrem 1 balení
- vyloupané vlašské ořechy 150 g
- žampiony 0.5 g
- bílá cibule 1 ks
- olivový olej 30 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Gnocchi uvařte doměkka ve vodě s rozpuštěnou kostkou Knorr Bujón zeleninový.

Pokrájejte žampiony na čtvrtky; česnek a cibuli nakrájejte na drobné kostičky. Na olivovém oleji opečte žampiony, česnek a cibuli.

Ke orestované zelenině s houbami přidejte omáčku Knorr Inspirace Zapečené kuře s žampiony a

sýrem. Přiveďte k varu.

Následně přidejte hotové vařené gnocchi. Pokud je omáčka příliš hustá, můžete přilít trochu vody po vaření gnocchi.

Ke konci přidejte očištěný a natrhaný špenát a nasekané ořechy. Ještě chvíli vařte, zamíchejte a ihned servírujte.