

Gnocchi s vepřovým masem a balkánským sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Balení gnocchi 1 balení
- Vepřová kýta 600 g
- Balkánský sýr 300 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Čerstvá bazalka - nakrájená 1 lžíce
- Černý pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na větší kousky, osolíme a okořeníme. Rozpálíme olej a maso zprudka opečeme. Mezitím si uvaříme gnocchi dle návodu.

K masu přidáme nakrájený sýr a dochutíme. Smícháme s noky. Je možno přidat i rukolu.