

Bramborové gnocchi s pancettou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

2049 kalorií , **7 g** cukrů , **59 g** tuků , **72 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-gnocchi-s-pancettou>

Příprava

Brambory uvaříme den předem. Poté je rozmačkáme, smícháme s moukou, vejci a solí a vypracujeme těsto. Z těsta vypracujeme dlouhý váleček, který si nakrájíme na noky velké podle chuti. Vaříme je v osolené vodě dokud nevyplavou. Pancettu nakrájíme na kostičky a opečeme je na olivovém oleji. Přidáme utřený česnek, chvíli restujeme a přidáme i rajčata. Prohřejeme. Gnocchi zalijeme omáčkou, posypeme parmezánem, rukolou a pažitkou. Podáváme.

Tip k receptu

Můžeme také použít kupované gnocchi, ale domácí jsou domácí... Pokud chceme, můžeme si je i zamrazit napříště.



Ingredience

- 500 g brambor
- 300 g hladké mouky
- 100 g pancetty
- 700 g sterilovaných rajčat
- 50 g parmezánu
- 2 ks vejce
- 3 ks česneku
- 1 lžička soli
- 4 lžíce olivového oleje
- 1 hrst rukoly
- 2 lžíce pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Hlavní chod