

Bramborové gnocchi se špenátem a žampiony v nivové omáčce



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

743 kalorií , **0 g** cukrů , **59 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-gnocchi-se-spenatem-a-zampiony-v-nivove-omacce>

Příprava

Z másla a mouky připravíme světlou jíšku a ihned ji zalijeme mlékem. Dobře rozmícháme na hladký bešamel, osolíme, opepříme, přidáme muškátový květ, nasekané stroužky česneku a najemno pokrájenou anglickou slaninu. Špenát dáme do cedníku, spaříme ho vroucí vodou a vymačkaný nasekáme. Pak ho také přidáme do bešamelu a chvíli vše povaříme. Po chvíli přidáme víno a nastrouhanou Nivu. Promícháme, a až se sýr rozpustí, podle potřeby rozředíme a dochutíme. Gnocchi dáme na talíř a přelijeme připravenou omáčkou.

Ingredience

- 20 g másla
- 1 lžíce hladké mouky
- asi 300 ml mléka
- 2 lžíce bílého vína
- 60 g Nivy
- 60 g libové anglické slaniny
- 200 g čerstvého špenátu
- 2 stroužky česneku
- sůl
- bílý pepř
- špetka muškátového květu
- 1 balení kupovaných Gnocchi (nebo domácích)

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

