

Domácí bramborové gnocchi



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

974 kalorií , **0 g** cukrů , **7 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: Angel 666

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

Příprava

Nejprve si dáme vařit hrnec osolené vody. Vychladlé brambory oloupeme a nastrouháme najemno. Přidáme k nim ostatní ingredience a vypracujeme hladké těsto. Solamylu přidáme 1 nebo 2 lžičky podle toho, jak jsou brambory škrobnaté. Těsto rozdělíme na tři díly, z každého utvoříme dlouhý váleček asi 1,5 cm v průměru a ten nakrájíme na špalíčky 3 cm dlouhé. Každý špalík nakonec trochu zmáčkne vidličkou. Gnocchi vhodíme do vařící vody, přikápneme pár kapek oleje, zamícháme a vaříme jen chvilku, dokud nevyplavou. Pak je ihned scedíme a můžeme podávat.

Ingredience

- 400 g brambor uvařených ve slupce
- 1 žloutek
- 150 g polohrubé mouky
- 1-2 lžičky Solamylu
- sůl

Kategorie

Italská, Příloha

