

# Gnocchi s kuřecím masem na kari



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 35min , Porce: 2

**1849** kalorií , **10 g** cukrů , **86 g** tuků , **88 g** bílkovin

**Autor:** Sonia005

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/gnocchi-s-kuřecim-masem-na-kari>

## Příprava

Gnocchi uvaříme dle návodu na obalu. Kuřecí prsa si nakrájíme na tenké nudličky, cibuli nakrájíme na malé kostičky. Na pánvi s olivovým olejem osmažíme cibulku dokud nezesklovatí, přidáme kuřecí maso a restujeme, dokud se nám nezatáhne bílkovina. Přidáme kari a restujeme další 3 minuty. Směs zastříkneme sojovou omáčkou a zalijeme smetanou ke šlehání. Chvilí povaříme a přidáme petržel. Nakonec povaříme ještě asi 2 minuty a smícháme s noky.

## Ingredience

- ✓ 300 g kuřecích prsou
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 lžíce kari koření
- ✓ 1 lžíce sojové omáčky
- ✓ 1 balení smetany ke šlehání
- ✓ 1 lžíce petrželové nati
- ✓ 500 g Gnocchi

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Rychlovka, Děti do 5 let, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

