

# Gratinované gnocchi se špenátem, slaninkou a Blaťáckým zlatem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 3

1612 kalorií , 10 g cukrů , 80 g tuků , 52 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/gratinovane-gnocchi-se-spenatem-slaninkou-a-blatackym-zlatem>

## Příprava

Gnocchi dáme vařit podle návodu. Když jsou vařené, vybereme je cedníkem do mísy a do vařící vody po nočkách vhodíme špenátové lístky. Necháme je povařit asi 20 vteřin, pak je také scedíme a přidáme do mísy k nokům, osolíme, opeříme, přidáme strouhaný sýr a vše zalijeme smetanou. Anglickou slaninu nakrájíme na malé nudličky a na rozehřáté pánvi dobře orestujeme. Slaninu vsypeme do cedníku, abychom se zbavili přebytečného vypečeného tuku a okapanou také přimícháme. Připravenou směs rozdělíme po porcích do menších zapékacích misek. Nakonec nakrájíme Blaťácké zlato na malé kostičky a každou porci navrchu posypeme. Zapneme v troubě gril a necháme ho dobře rozehřát, pak misky vložíme pod gril a necháme gnocchi asi 15-20 minut gratinovat dozlatova. Gnocchi servírujeme přímo v zapékacích miskách.

## Ingredience

- ✓ 500 g Gnocchi
- ✓ 150 g anglické slaniny
- ✓ 1 talíř čerstvých špenátových lístků
- ✓ 200 ml sladké smetany
- ✓ 80 g strouhaného sýra
- ✓ sůl a pepř podle chuti
- ✓ 120 g sýra Blaťácké zlato

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

