

Gnocchi s hubami a slaninou

Potrebuje

- - 250g šampiňónov
- - 600g cestovín gnocchi
- - črievko Karička
- - olivový olej
- - 1 strúčik cesnaku
- - 200g slaniny
- - zväzok petržlenovej vňate
- - maslo
- - parmezán
- - morská soľ
- - mleté čierne korenie

Postup

Huby očistíme a nakrájame na plátky. Vo veľkom hrnci necháme zovrieť osolenú vodu a uvaríme v nej gnocchi. Uvarené necháme odkvapkať, pridáme k nim Karičku a rozmiešame. Osolíme a okoreníme.

Na panvici rozohrejme lyžicu oleja, pridáme huby a podusíme, až sa vyvarí všetka tekutina. Osolíme, okoreníme a pridáme roztláčený cesnak a petržlenovú vňať. Na druhej panvici dohnedo opečieme na kocky nakrájanú slaninu. Misky na zapekanie vymastíme maslom a rozdelíme do nich gnocchi. Pridáme huby, slaninu a premiešame. Vrch posypeme parmezánom. Vložíme do predhriatej rúry a zapekáme 10 minút.

Tento recept nám posielal: František z Prešova

náročnosť: nízka

čas:

porcie: 6