

Gnocchi s baklažánovo-syrovou omáčkou

Potrebuje

- - 3 strúčiky cesnaku
- - menšia cibuľa
- - kúsok póru
- - 6 šampiňónov
- - menší baklažán
- - petržlenová vňaťka
- - citrónová šťava
- - soľ, korenie
- - maslo
- - veľké črievko Karičky
- - smotana na varenie

Postup

Na masle orestujeme cesnak, cibuľu do sklovita. Potom pridávame nakrájaný pór, šampiňóny a baklažán. Za občasného premiešania dusíme domäkka. Po odparení šťavy pridáme vňaťku, zakvapeme citrónom, posolíme a pokoreníme. Spravíme si v strede panvice miesto na rozpustenie syra. Pomaly zmiešame so zeleninovou zmesou. Nakoniec vlejeme smotanu na varenie.

Odstavíme.

Gnocchi krátko osmažíme na rozpustenom masle.

Podávame gnocchi preliate zmesou, podľa chuti dokoreníme.

Tento recept nám posielala: Alexandra z Chorvátskeho Grobu

náročnosť: nízka

čas: 40

porcie: 4