

gnocchi z sosem pomidorowym



Autor: **agafia**

Przepisów: **199** Ocena: **1486**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- SKŁADNIKI KLUSEK:
- ziemniaki (mączystej odmiany) - 1 kg
- mąka pszenna - 300 g
- jajko - 1 szt
- sól
- gałka muszkatołowa - pół łyżeczki
- SKŁADNIKI SOSU:
- krojone pomidory - 400 g
- cebula - 1 szt
- czosnek 3 ząbki
- oliwa - 2 łyżki
- sól, pieprz
- DODATKOWO:
- bazylija - pół pęczka
- tarty parmezan - 50 g

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obrać i ugotować. Odcedzone ziemniaki utłuc, wymieszać z mąką i jajkiem. Dodać gałkę muszkatołową i sól, dobrze wyrobić. Masę wyłożyć na wysypany mąką blat, podzielić na dwie części, uformować długie wałki. Z ciasta odcinać niewielkie kluski. Gotować partiami w osolonej wodzie, do momentu aż wypłyną na powierzchnię.
- 2 Cebulę pokroić w kostkę a czosnek w cienkie plasterki, podsmażyć na oliwie. Dodać pomidory z puszki, doprawić solą i pieprzem, gotować kilka minut.
- 3 Gnocchi wymieszać z sosem pomidorowym, posypać parmezanem, udekorować listkami bazylii.



Twoje notatki do przepisu: