



Tekst i zdjęcie: **liberta87** - Kuchcik (91)

Gnocchi

Po polsku ktoś to nazwał "kopytka w sosie pomidorowym", lecz to naprawdę tak nie smakują.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Kolacja

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: cztery

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- mielony pieprz, 3 szczypta
- sól, 1 łyżk.
- kostka rosołowa, 1 szt.
- oregano, 10 szczypta
- czosnek, 4 szt.
- oliwa z oliwek, 6 łyżk.
- mozzarella, 25 dag
- krojone pomidory w puszcze, 800 g
- gnocchi, gnocchetti, 500 g

Sposób przygotowania:

Gnocchi gotujemy około 4 min. w osolonej wodzie, po czym odcedzamy je i polewamy zimną wodą. W garnku rozgrzewamy oliwę z oliwek, dorzucamy posiekany czosnek i delikatnie go podsmażamy, dolewamy pomidory w puszcze, gdy się zagrzeją, dodajemy kostkę rosołową i pieprz, gotujemy około 5min. Naczynie żaroodporne smarujemy małą ilością oliwy, wkładamy do niego gnocchi, zalewamy salsą pomidorową, wkładamy zamknięte naczynie do piekarnika rozgrzanego do 220 C na 20min. po czym wyciągamy i układamy na wierzchu mozzarelle pociętą w plastry po czym wkładamy do piekarnika ponownie na 10min, na końcu po zakończeniu opruszamy oregano przed podaniem i polewamy oliwą. Zdjęcie nie jest fotografią mojej potrawy, dodam swoje gdy będę gotował. Smacznego

