



Gnocchi z boczkiem i kapustą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad,**

Osób: **5**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Kapustę wkładamy do garnka i zalewamy ją wodą do połowy jej wysokości. Dodajemy liście laurowe oraz ziele angielskie. Doprawiamy również solą i pieprzem. Gotujemy kapustę pod przykryciem przez około 40 minut.

Krok 2

Boczek kroimy. Cebulę również kroimy drobno. Podsmażamy cebulę z czosnkiem na odrobinie oliwy. Następnie dodajemy do kapusty i gotujemy dalej przez około 20 minut. Mieszmamy od czasu do czasu.

Krok 3

Ziemniaki obieramy i gotujemy w lekko osolonej wodzie. Następnie odcędzamy je z wody i tłuczemy. Dodajemy masło oraz jajka, mieszamy. Na koniec dodajemy mąkę i wyrabiamy masę.

Krok 4

Masę przekładamy na stolnicę (posypaną mąką) i dzielimy ją na dwie części. Formujemy podłużne wałki i dzielimy każdy na małe kawałki. Z każdego kawałka lepimy kluskę.

Krok 5

Zagotowujemy wodę w garnku z odrobiną soli. Gnocchi gotujemy partiami przez 1-2 minut. Gotowe gnocchi podajemy z kapustą. Możemy posypać suszonym tymiankiem.

Ciasto

1 kg ziemniaków

35 g masła (kopiasta łyżka)

2 szklanki mąki

2 jajka roztrzepane

Dodatki

1 kg kiszonej kapusty

300 g świeżego boczku

1 duża cebula

ziele angielskie 5 sztuk

5 liści laurowych

sól

pieprz

oliwa

tymianek suszony (opcjonalnie)

Wskazówki

Ziemniaków nie należy miksować, gdyż staną się zbyt kleiste.