



Gnocchi z cukinią

Autor: [najlepszewkuchni.pl](#)

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1
Ziemniaki obieramy i gotujemy w lekko osolonej wodzie. Następnie odcedzamy je z wody i tłuczemy. Dodajemy masło oraz jajka, mieszamy. Na koniec dodajemy mąkę i wyrabiamy masę.

Krok 2
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 3
Cukinię myjemy i suszymy. Następnie kroimy w plasterki, które kroimy jeszcze na pół lub w paski.

Krok 4
Cebulę drobno siekamy i podsmażamy ją na maśle razem z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Dodajemy cukier. Następnie dodajemy cukinię, doprawiamy solą i dusimy na małym ogniu przez około 7-10 minut. Dodajemy śmietankę Łaciatą i pieprze, doprowadzamy do wrzenia. Odstawiamy.

Krok 5
Zagotowujemy wodę na gnocchi. Gotujemy kluski przez około 1-2 minut. Następnie dodajemy je do sosu z cukinią. Mieszamy całość delikatnie i podajemy.

Wskazówki

Ziemniaków nie należy miksować, gdyż staną się zbyt kleiste.

Ciasto

- 1 kg ziemniaków
- 35 g masła (kopiasta łyżka)
- 2 szklanki mąki
- 2 jajka roztrzepane

Dodatki

- 1 duża cukinia
- 2 cebule średniej wielkości
- 3 ząbki czosnku
- 1 płaska łyżeczka cukru
- 100 ml śmietanki Łaciatej 30%
- 2 łyżki masła
- sól
- pieprz