



Gnocchi z kurczakiem i rukolą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad,**

Osób: **2-4**

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

Filety z kurczaka oczyszczamy i kroimy na mniejsze kawałki. Doprawiamy je solą oraz pieprzem. Cebulę kroimy bardzo drobno. Następnie szklimy ją na rozgrzanym maśle. Dodajemy kawałki kurczaka i dwie łyżki oleju. Smażymy kurczaka, aż się zrumieni.

Krok 4

Do śmietanki łaciatej dodajemy musztardę. Następnie mieszankę wlewamy do kurczaka. Doprawiamy solą. Doprowadzamy do wrzenia i dusimy przez około minutę.

Krok 5

Zagotowujemy wodę z odrobiną soli. Gnocchi gotujemy przez około 1-2 minut od momentu wypłynięcia. Gnocchi podajemy z kurczakiem. Dekorujemy wierzch startym serem Jantar oraz rukolą.

Ciasto

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

Dodatki

- 500 g piersi z kurczaka
- 1 duża cebula biała
- 200 ml śmietanki UHT łaciate 18%
- 2 łyżki musztardy kremowej
- 1 łyżka masła łaciate
- 2 łyżki oleju
- sól i pieprz do smaku
- ser Jantar Mlekpól
- rukola do dekoracji

Wskazówki

Ziemniaków nie należy miksować, gdyż staną się zbyt kleiste.