



Gnocchi z pieczarkami i rukolą

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

Pieczarki myjemy i oczyszczamy. Cebulę kroimy w półksiężycy. Pieczarki kroimy na ćwiartki lub połówki. Na patelni rozgrzewamy masło i smażymy cebulę przez chwilę, następnie dodajemy pieczarki. Smażymy, aż będą rumiane. Przyprawiamy je także pieprzem i solą.

Krok 4

W garnku zagotowujemy wodę z odrobiną soli. Gnocchi gotujemy porcjami przez około 2-3 minut. Na talerzach układamy rukolę. Następnie porcję gnocchi oraz pieczarki z cebulą.

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

4 garście rukoli

500 g pieczarek

1 cebula

4 łyżki masła

sól

pieprz