



Gnocchi z mozzarellą

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

Cebulę siekamy. Rozgrzewamy masło na patelni i podsmażamy cebulę oraz przeciśnięty czosnek. Następnie dodajemy pomidory z puszki oraz koncentrat pomidorowy. Całość gotujemy przez około 10 minut.

Krok 4

Zagotowujemy w garnku wodę na gnocchi. Gotujemy je partiami po około 2-3 minut od momentu wypłynięcia. Następnie gotowe gnocchi dodajemy do sosu pomidorowego. Doprawiamy go pieprzem oraz solą. Dodajemy kulki mozzarelli i razem gotujemy przez 2-3 minuty. Przed podaniem dekorujemy listkami bazylii.

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

2 puszki pomidorków bez skórki w zalewie

2 łyżeczki przecieru pomidorowego

1 cebula

1 łyżka masła

2 ząbki czosnku

małe kulki mozzarelli

listki bazylii do dekoracji