

GNOCCHI SE SÝROVOU OMÁČKOU A PISTÁCIEMI

Zapečené gnocchi se sýrovou omáčkou, sýrem provolone a pistáciemi



Suroviny

350 gnocchi

sklenice mléka

150 g sýru Gorgonzola dolce

hrst nastrouhaného sýru Gran Moravia

50 g nahrubo namletých ořechů

100 g sýru provolone dolce

pepř

30 g vyloupaných pistácií

Příprava:

Začněte přípravou omáčky. V teplém mléce spolu se šalvějí rozpustíte gorgonzolu nakrájenou na malé kousky. Přidejte sýr Gran Moravia, ořechy a pepř. Uvařte gnocchi a smíchejte je se sýrovou omáčkou. Směs rozložte do zapékací misky, zakryjte plátky provolone a nechte zapéct při 200 stupních asi 12 minut. Před podáváním posypte pistáciemi a čerstvými lístky šalvěje.



První
chody



Ostatní



10 minut
příprava



35 minut
pečení



Nízká
obtížnost