

## GNOCCHI ALLA SORRENTINA

**Italské gnocchi zapečené se sýrem a rajčatovou omáčkou.**



### Suroviny

650g gnocchi

1 balení rajčatové passaty

bazalka

1 červená cibule

sůl

cukr

1 balení mozzarella fresca

100g nastrouhaného Gran Moravia

### Příprava:

Na pánvi nechte zkaramelizovat cibuli nakrájenou na kolečka společně se snítkami bazalky, přidejte passatu, osolte a nechte probublávat asi 20 minut. Ke konci vaření můžete přidat další bazalku. Do omáčky přidejte gnocchi a nastrouhaný sýr Gran Moravia a dobře promíchejte. Vše přesuňte do zapékačké misky, zakryjte plátkem mozzarely a dejte zapéct pod gril na 5 – 7 minut.



První  
chody



Ostatní



10 minut  
příprava



30 minut  
vaření



Nízká  
obtížnost