

RYCHLÉ GNOCCHI SE ZELENINOU

MARKÉTA KAVKOVÁ PRO GRAN MORAVIA



© Markéta Kavková pro Gran Moravia

Suroviny

gnocchi
česnek
cuketa

kuřecí maso nebo šunka
strouhaný sýr Gran Moravia
rajčata

Italské noky s cuketou a rajčaty jsou rychlým a zároveň vydatným pokrmem.

Příprava:

Na troše olivového oleje osmahněte nadrobno nakrájenou šunku nebo kuřecí maso. Až se zarestuje, přidejte na nudličky nakrájenou cuketu a spařená (a oloupaná) nadrobno nakrájená rajčata, poté nadrobno nakrájený česnek. Na závěr smíchejte s uvařenými gnocchi a lehce posypte sýrem Gran Moravia.



PRVNÍ CHODY



ZELENINA



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST