



SMETANOVÉ GNOCCHI S HOUBAMI A ŠPENÁTEM

INGREDIENCE NA 4 PORCE

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1 LŽÍCE OLIVOVÉHO OLEJE | 1/2 HRNKU ZELENINOVÉHO VÝVARU |
| 1 CIBULE | 250 ML SMETANY |
| 300 G ŽAMPIONY | 2 BALÍČKY GNOCCHI |
| 2-3 STROUŽKY ČESNEKU | 2 VELKÉ HRSTI MLADÉHO ŠPENÁTU |
| 3 ŠPETKY ITALSKÉHO KOŘENÍ | 100 G PARMEZÁNU |
| 1 LŽIČKA DIJONSKÉ HOŘČICE | PEPŘ |

POSTUP

1. NAKRÁJEJTE CIBULKU A NA OLIVOVÉM OLEJI JI OSMAHNĚTE DOZLATOVA
2. PŘIDEJTE NA PLÁTKY NAKRÁJENÉ ŽAMPIONY, PROLISOVANÝ ČESNEK A ITALSKÉ KOŘENÍ, OPÉKEJTE ZA OBČASNÉHO MÍCHÁNÍ 5 MINUT.
3. VMÍCHEJTE DIJONSKOU HOŘČICI A VÝVAR.
4. ZHRUBA PO MINUTĚ PŘIDEJTE SMETANU A GNOCCHI. VAŘTE TŘI MINUTY NA MÍRNÉM OHNI.
5. VMÍCHEJTE ŠPENÁT A PO CHVÍLI PŘIDEJTE ČERSVĚ NASTROUHANÝ PARMEZÁN A TROCHU PEPŘE.
6. PŘI PODÁVÁNÍ MŮŽETE GNOCCHI ZASYPAT DALŠÍM PARMEZÁNEM

POZNÁMKY
