

Gnocchi

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g sypkých brambor

2 žloutky

100 g polohrubé mouky

70 g nastrouhaného ementálu

1 špetka strouhaného muškátového oříšku

sůl

40 g másla

pepř

Postup

Brambory omyjeme a uvaříme ve slupce. Scedíme, ihned oloupeme a prolisujeme. Přidáme žloutky, sýr a prohněteme. Ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Uvedeme do varu vodu se špetkou soli. Dvěma lžičkami (pokaždé je ponoříme do horké vody) tvarujeme z těsta malé noky, vkládáme je vroucí vody a 5 minut vaříme. Hotové vyplavou na hladinu. Uvařené noky vyjmeme děrovanou naběračkou, vložíme je do nahřáté mísy a polijeme rozpuštěným, mírně zružovělým máslem. Výborná příloha k různým druhům pečeného masa.