



Celozrnné gnocchi so šalviou a olivovým olejom

🕒 40–60 Min   

Príprava

- 1 Uvarte zemiaky v šupke v osolenej vode, kým nebudú al dente, a ošúpte.
- 2 Pretlačte zemiaky cez ručný lis a ešte teplé dobre premiešajte so žĺtkom, muškátovým orieškom a morskou soľou.
- 3 Z cesta vytvarujte malé valčeky. Tieto valčeky nakrájajte na približne 2 cm dlhé kúsky a val'kaním vytvarujte pomocou vidličky alebo dosky na gnocchi.
- 4 Vložte gnocchi do vriacej osolenej vody a varte, kým nevyplávajú na povrch. Vyberte gnocchi z vody a nechajte vychladnúť na plechu jemne vymastenom olivovým olejom.
- 5 Nakrájajte papriku na kocky.
- 6 Zohrejte olivový olej na panvici a krátko opečte papriku. Pridajte gnocchi a nasekanú šalviu a opekajte 2 – 3 minúty.
- 7 Ochuťte morskou soľou a mletým korením a podávajte.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

350 g	Zemiaky, sypké
2 ks	Žĺtok
100 g	Celozrnná špaldová múka
3 PL	Olivový olej
150 g	Paprika
2 ČL	Čerstvé listy šalvie, nasekané
1 štipka	♦ Muškátový orech mletý
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie mleté

