

Chrupiące gnocchi z pieczarkami i polędwiczką wieprzową

10–15 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

450 g	Polędwiczka wieprzowa
1 łyżka	Przyprawa do Wieprzowiny
250 g	Brązowe pieczarki
500 g	Świeże gnocchi
2 szt	Ząbek czosnku
3 łyżki	Oliwa z oliwek
30 g	Masło
	Sól i pieprz do smaku
	Kilka świeżych liści szałwii

Przygotowanie

1. Oczyść polędwiczkę z błon i pokrój na mniejsze kawałki. Skrop 1 łyżką oliwy i dopraw przyprawą do kotletów Kotányi. Czosnek pokrój w cienkie plasterki, a pieczarki w grube plastry.
2. Rozgrzej patelnię z pozostałą oliwą i wrzuć mięso. Obsmażaj na dużym ogniu przez 3 minuty, od czasu do czasu przewracając. Wyjmij mięso i odłóż na bok. Na tej samej patelni podsmaż gnocchi, pieczarki i czosnek, aż gnocchi będą złociste i chrupiące, a pieczarki się skarmelizują.
3. Dodaj mięso z powrotem na patelnię wraz z liśćmi szałwii. Wymieszaj, dopraw solą i pieprzem w razie potrzeby, po minucie zdejmij z ognia i podawaj.