



Chrupiące gnocchi z pieczarkami i polędwiczką wieprzową

🕒 10–15 Min 

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 4

🍷 = Kotányi Produkty

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 szatwii

- 1 Oczyszczyć polędwiczkę z błon i pokroić na mniejsze kawałki. Skrop 1 łyżką oliwy i dopraw przyprawą do kotletów Kotányi. Czosnek pokroić 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 szatwii. Wymieszaj, dopraw solą i pieprzem w razie potrzeby, po minucie zdejmij z ognia i podawaj.

