

Хрусткі ньокі з грибами та свинячою вирізкою

30—35 хв

Приготування

1 Очищену від плівок свинячу вирізку нарізати невеликими шматочками. Збризнути 1 ст.л. оливкової олії та приправити спеціями Kotányi. Нарізати часник тонкими слайсами, а гриби — товстими шматочками.

2 Розігріти пательню з рештою оливкової олії та додати м'ясо. Обсмажити на сильному вогні 3 хвилини, періодично перевертаючи. Вийняти м'ясо та відкласти. У ту саму пательню додати ньокі, гриби та часник і готувати, доки ньокі не стануть золотистими й хрусткими, а гриби не карамелізуються.

3 Повернути м'ясо на пательню, додати шавлію, перемішати, за потреби додати сіль та перець. Через 1 хвилину зняти з вогню й подавати.

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

450 г	Свинячої вирізки
1 ст.л	Приправа до стейку
250 г	Печериць
500 г	Свіжих ньокі
2	Зубчики часнику
	Сіль морська йодована
	Чорний перець горошок
3 ст.л.	Оливкової олії
30 г	Вершкового масла
	Кілька листочків свіжої шавлії