



Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

450 g	Mușchi de porc
1 lingură	♦ Friptură de porc amestec de aseasonare
250 g	Ciuperci brune
500 g	Gnocchi proaspeți
2	Căței de usturoi
3 linguri	Ulei de măsline
30 g	Unt
	Sare și piper Kotányi, după gust
	Câteva frunze proaspete de salvie

Gnocchi crocanți cu ciuperci și mușchi de porc

🕒 — Min.

Pregătire

- 1 Curăță mușchiul de porc de piele și taie-l în bucăți mai mici. Strobește-l cu 1 lingură de ulei de măsline și condimentează-l cu amestecul de condimente pentru friptură de porc de la Kotányi. Taie usturoiul felii subțiri, iar ciupercile în felii groase.
- 2 Încălzește o tigaie cu restul de ulei de măsline și adaugă carnea. Rumenește-o la foc mare timp de 3 minute, întorcând-o ocazional. Scoate carnea și las-o deoparte. În aceeași tigaie, adaugă gnocchi, ciupercile și usturoiul și gătește până când gnocchi devin aurii și crocanți, iar ciupercile sunt caramelizate.
- 3 Pune carnea înapoi în tigaie și adaugă frunzele de salvie. Amestecă, aseasonază cu sare și piper dacă este necesar, iar după 1 minut ia tigaia de pe foc și servește.

