

Gnocchi crocanți cu ciuperci și mușchi de porc

— Min.

Pregătire

1. Curăță mușchiul de porc de pielițe și taie-l în bucăți mai mici. Stropește-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, asezonează cu sare și piper dacă este necesar, iar după 1 minut ia tigaia de pe foc și servește.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

450 g	Mușchi de porc
1 lingură	Friptură de porc amestec de asezonare
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