Chutné gnocchi s halloumi a zeleninou

20–30 Min

Príprava

1. Uvarte gnocchi podľa návodu na obale a prepláchnite ich studenou vodou.
2. Zeleninu nakrájajte nadrobno a odložte nabok.
3. Nakrájajte halloumi na kocky a ochuťte dochucovacou soľou na grilovaný syr.
4. Zohrejte maslo na panvici a opečte zeleninu zo všetkých strán.
5. Pridajte halloumi a gnocchi k zelenine a opekajte, kým zelenina nebude uvarená a halloumi a gnocchi nebudú zlatohnedé.
6. Ochuťte morskou soľou a mletým korením a podávajte.

Ingrediencie 3 Porcie

= Kotányi Produkte

500 g	Gnocchi ako polotovar
1	Paradajka, veľká
1	Paprika
1	Cuketa
2	Mrkva
2	Jarná cibuľka
1 PL	Maslo
1 bal.	Halloumi
1 PL	Talianske byliny
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Čierne korenie celé