



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 polotovár
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

