



Ньоки с гъби и свинско месо

⌚ 30—35 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

450 g	Свинско месо
1 с.л.	♦ BBQ Аржентина
250 g	Кафеви печурки
500 g	Ньоки, пресни
2 скилдкки	Чесън
3 с.л.	Зехтин
30 g	Масло
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
	Листа от салвия

- 1 Нарежете месото на тънки парченца. Полейте с 1 с.л. зехтин и втрийте микса за BBQ Аржентина в месото. Нарежете скилдките чесън на тънки резенчета, а гъбите на средно-големи парченца.
- 2 Загрейте зехтина на тиган и пригответе месото. През това време кипнете подсолена вода в тенджерата и сгответе ньоките – готови са щом изплуват на повърхността.
- 3 Добавете гъбите към месото, заедно с чесъна. Махнете от тигана щом са готови.
- 4 Разтопете маслото в тигана и добавете няколко листа от салвия, за да го ароматизирате. Изсипете готовите ньоки в тигана и ги запечатайте за няколко минути. Овкусете с морска сол и пипер меланж към края на готвенето.
- 5 Сервирайте с месото и гъбите.

