



## Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

|            |                                      |
|------------|--------------------------------------|
| 350 g      | Ziemniaki, mączyste                  |
| 2 szt.     | Żółtko                               |
| 100 g      | Mąka orkiszowa pełnoziarnista        |
| 3 łyżki    | Oliwa z oliwek                       |
| 150 g      | Papryka                              |
| 1 łyżeczka | ♦ Szałwia cięta                      |
| 1 szczypta | ♦ Gałka Muszkatołowa mielona         |
| 1 szczypta | ♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana |
| 1 szczypta | ♦ Pieprz Czarny mielony              |

# Pełnoziarniste gnocchi z szalwią i oliwą z oliwek

🕒 40–60 Min   

## Przygotowanie

- 1 Ugotuj nieobrane ziemniaki w osolonej wodzie, a następnie obierz.

**WSKAZÓWKA:** Ziemniaki muszą być al dente.

- 2 Przeciśnij ciepłe ziemniaki przez praskę i dobrze wymieszaj z żółtkiem, gałką muszkatołową i solą morską.
- 3 Uformuj z ciasta małe wałki. Potnij wałki na odcinki o długości ok. 2 cm i zroluj na desce do krojenia.
- 4 Włóż gnocchi do wrzącej, osolonej wody i gotuj, aż wypłyną na powierzchnię. Wyjmij gnocchi z wody, połóż na tacy lekko nasmarowanej oliwą z oliwek i poczekaj, aż ostygną.
- 5 Pokrój paprykę w kostkę.
- 6 Rozgrzej oliwę z oliwek na patelni i szybko przesmaż paprykę. Dodaj gnocchi i posiekaną szalwię, i smaż przez 2–3 minuty.
- 7 Przypraw solą morską i mielonym pieprzem, i ciesz się smakiem.

