



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 muskatołową 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.

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	🔥 Szalwia cięta
1 szczypta	🔥 Gałka Muskatołowa mielona
1 szczypta	🔥 Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	🔥 Pieprz Czarny mielony

