Ropogós gnocchi sertésszűzzel és gombával

30—35 Perc

Elkészítés

1 A sertésszüzet megtisztítjuk az inaktól, majd kisebb darabokra vágjuk. Meglocsoljuk 1 evőkanál olívaolajjal, és megszórjuk a Kotányi Grill klasszikus fűszeróval. A fokhagymát aprítjuk, a gombákat vastag szeletekre vágjuk.

2 Egy nagy serpenyőt felhevítünk a maradék olajjal, és nagy lángon körbepirítjuk rajta a húst kb. 3 perc alatt, időnként megforgatva. Ezután kivesszük, félretesszük.

3 Ugyanabban a serpenyőben vajat adunk az olajhoz, majd hozzáadjuk a gnocchit, a gombát és a fokhagymát. Addig pirítjuk, míg a gnocchi aranybarnára és ropogósra sül, a gomba pedig karamellizálódik.

TIPP: Szarvasgombás sóval ízesíthetjük, egy különleges ízélményért

4 A húst visszatesszük a serpenyőbe, hozzáadjuk a zsályaleveleket, sózzuk, borsozzuk ízlés szerint. Egy perc alatt összeforgatjuk, majd levesszük a tűzről és tálaljuk.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

450 g	Sertésszűz
1 ek.	Grill Klasszikus fűszersó
250 g	Barna csiperkegomba
500 g	Gnocchi
2 gerezd	Fokhagyma
3 ek	Olívaolaj
30 g	Vaj
1 csipet	Só
1 csipet	Feketebors, őrölt
1 csipet	Szarvasgombás só
	Néhány friss zsályalevél