



## 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         |
|          | Friss zsályalevél           |

# Ropogós gnocchi sertésszűzzel és gombával

🕒 30–35 Perc 🍴🍴🍴

## Elkészítés

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

