



przepisy.pl

# Bazyliowe gnocchi z pomidorami

 45 minut  6 osób  Średnie

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- liść laurowy - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- pomidory - 800 gramów
- sól
- starty parmezan - 3 łyżki
- mąka - 300 gramów
- masło - 2 łyżki
- oliwa - 2 łyżki
- bazylia - 2 łyżki
- sos:
- żółtko - 1 sztuka
- mączyste ziemniaki - 1 kilogram
- gnocchi:

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w mundurkach, lekko przestudzić, obierz i ciepłe przeciśnij przez prasę.
2. Ostudź, wymieszaj z mąką, jajkiem i żółtkiem, listkami bazylii i szczypta soli. Wyrób jednolite ciasto, podsyp w razie potrzeby mąką.
3. Ciasto podziel na porcje, oprósz mąką dłońmi uformuj z nich wałeczki grubości palca. Pokrój na kluski długości 3 cm, każdy przeciśnij wypukłą stroną widelca.
4. Gotuj ok. 5 minut, a gdy gnocchi wypłyną, wyjmij i osącz.
5. Pomidory sparz, obierz, przekrój, usuń pestki, miąższ pokrój w kostkę. Posiekaj cebulę podsmaż z listkiem laurowym na oliwie, dodaj pomidory, dusić 10 minut.
6. Wyjmij liść laurowy, dodaj tymianek, dopraw. Gnocchi podawaj z sosem, posyp parmezanem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)