



przepisy.pl

Gnocchi mocno pomidorowe z nutką kolendry i kurczakiem



60 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- Fix Kopytka czy leniwe Knorr** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 4 łyżki
- woda - 450 mililitrów
- miód - 1 łyżeczka
- musztarda sarepska - 1 łyżeczka
- Rosół szlachetny drobiowo-warzywny Knorr** - 1 sztuka
- pieprz cytrynowy - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 5 łyżek
- pierś z kurczaka - 70 dekagramów
- bazylija suszona - 2 łyżeczki
- liście świeżej bazylii - 8 sztuk
- natka pietruszki - 1 pęczek
- koncentrat pomidorowy w kartoniku - 500 gramów
- koncentrat pomidorowy mała puszka - 70 gramów
- kolendra suszona w ziarnach - 1 łyżeczka
- papryczka chilli marynowana - 1 sztuka
- ocet winny - 1 łyżeczka
- cukier - 0.5 łyżeczek
- śmietana 18% - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Wykrawamy z mięsa niepotrzebne elementy (pozostałości kostek czy błonki) i porcjujemy.
2. Przygotowujemy marynatę. Miód mieszamy z musztardą oraz dodajemy do kostkę Knorr. Dodajemy pieprz cytrynowy wedle uznania, 5 łyżek oliwy i bazylię suszoną. Dobrze wymieszaną marynatą polewamy kurczaka i odstawiamy do lodówki.
3. Przygotowanie gnocchi. Ciasto na kopytka Knorr wyrabiamy wg wskazówek na opakowaniu z użyciem 450 ml zimnej wody.
4. Po wyrobieniu ciasta i jego odstaniu formujemy wałek i kroimy na kawałeczki. Formujemy kulki, które rozplaszczamy widelcem. Odstawiamy na 10 minut.
5. Przygotowanie sosu. Koncentrat z kartonika wlewamy do garnuszka i gotujemy. W międzyczasie siekamy pietruszkę, kilka listków zostawiamy do dekoracji. Miażdżymy (najlepiej w moździerzu) kolendrę w ziarnach z dodatkiem bazylii (świeżej i suszonej). Całość dorzucamy do sosu. Kroimy drobno papryczkę (oczyszczoną z częścią pestek, aby nie było za ostro), dodajemy nieco wody, łyżeczkę octu winnego, pół łyżeczki cukru, a na koniec zagęszczamy jeszcze małym koncentratem oraz 3 łyżkami śmietany.
6. Wcześniej przygotowane gnocchi wrzucamy na wrzącą wodę i gotujemy bardzo krótko, by się nie rozgotowały (około 2-3 minuty).
7. Kurczaka grillujemy po obu stronach, aż do ładnego zarumienienia. Należy pamiętać, aby nie grillować go za długo, by nie stracił swojej soczystości.
8. Gnocchi polewamy sosem, kurczaka kroimy w grubsze plastry i układamy obok gnocchi. Całość posypujemy tartym parmezanem i pietruszką.

