



# Gnocchi w sosie z bazylii

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 0.5 sztuk
- ziemniaki - 1 kilogram
- pieczarki - 1 kilogram
- żółtka - 2 sztuki
- śmietana 18% - 1 szklanka
- starty parmezan - 10 dekagramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- oliwa - 2 łyżki
- kasza manna - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- garść orzeszków
- białe wino - 100 mililitrów
- bazylia świeża

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

## Sposób przygotowania:

1. Ugotuj ziemniaki w mundurkach. Wystudź, obierz i przeciśnij przez praskę.
2. Do kielicha blendera włóż bazylię, orzeszki, starty parmezan oraz oliwę. Wszystko razem zmixuj.
3. Cebulę pokrój w kostkę, pieczarki w cząstki. Przesmaż razem na rozgrzanej oliwie. Następnie wlej białe wino, odparuj nieco a następnie dolej śmietanę. Zagotuj.
4. Dodaj pół kostki Knorr oraz zmiksowaną bazylię i wymieszaj. Sos gotuj chwilę, dopraw do smaku.
5. Do ziemniaków dodaj żółtka, mąkę, kaszę i wyrób jednolite ciasto. Uformuj wałek i pokrój go na nieduże kawałki. Każdy kawałek lekko nagnieć widelcem.
6. Kluski ugotuj w osolonym wrzątku. Gorące wyłóż na talerze, polej bazyliowym sosem i posyp serem.

---

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)