



Gnocchi z gorgonzolą

przepisy.pl



Składniki:

- gotowe gnocchi - 1 opakowanie
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- margaryna - 50 gramów
- śmietana 30% - 200 mililitrów
- ser gorgonzola - 100 gramów
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 szczypta

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

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj gnocchi zgodnie z zaleceniami podanymi na opakowaniu wraz z kostką Knorr.
2. Na patelni roztop margarynę, a następnie dodaj śmietankę.
3. Gdy sos będzie jednolity, dodaj pokruszoną gorgonzolę. Poczekać, aż ser się rozpuści.
4. Dodaj odcedzone kluski. Szybko wymieszaj. Danie podawaj od razu, posypane świeżo mielonym pieprzem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl