



przepisy.pl

# Gnocchi z ricottą i szpinakiem

 30 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- masło - 150 gramów
- mąka - 150 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- szpinak - 1 opakowanie
- starty parmezan - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- gałka muskatołowa - 1 szczypta
- majeranek - 0.5 pęczków
- szalwia - 0.5 pęczków
- szalotka - 3 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Sparz szpinak w wrzątku zanurzając go na kilka sekund. Następnie odsącz i drobno posiekaj.
2. Włóż 2 łyżki masła na patelnię. Od razu dodaj posiekane szalotki. Kiedy masło się rozpuści wrzuć szalwię i majeranek. Smaż 5 minut, aż cebula się zeszkli.
3. Przełóż do dużej miski, wymieszaj ze szpinakiem. Wbij jajko, wymieszaj jeszcze raz. Dodaj parmezan i zetrzyj 1/4 gałki muskatołowej.
4. Do masy powoli przesiewaj mąkę, stale mieszając.
5. Zagotuj 4 l wody, wrzuć kostki bulionowe Knorr, gotuj minutę, mieszając. Używając 2 łyżek wytnij z masy kluseczki. Ostrożnie kładź je na lekko wrzący bulion, poczekaj, aż wypłyną na powierzchnię i gotuj jeszcze 2 minuty od tego momentu.
6. Gnocchi wyjmij łyżką cedzakową i układaj na półmisku. Pozostałe masło roztop na patelni, polej gnocchi i od razu podawaj. Możesz posypać je startym parmezanem lub płatkami chili. Nie zaszkodzi im też kilka kropli dobrej oliwy truflowej.

---

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)