



przepisy.pl

Gnocchi ze szpinakiem

 0 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- pieprz
- sól
- starty parmezan - 3 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 2 szklanki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- masło - 2 łyżki
- ciasto:
- oliwa
- mrożony szpinak - 1 opakowanie
- sos:
- śmietana kremowa 36% - 200 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj.
2. Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki na gnocchi, po czym wyłóż na stolnicę i formuj dość cienkie waleczki.
3. Pokrój na małe kawałki i każdy z nich przyciskaj widelcem. Gotuj, do chwili kiedy wypłyną.
4. Czosnek i cebulę posiekaj, podsmaż na oliwie.
5. Dodaj rozmrożony szpinak i smaź, do chwili gdy będzie miękki.
6. Dopraw solą i pieprzem, po czym wlej śmietankę. Gotuj jeszcze chwilę, do chwili gdy sos zgęstnieje. Wymieszaj kluseczki z sosem i posyp startym parmezanem.

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