



przepisy.pl

Gnocchi, czyli włoskie kopytka z oliwą i szalwią



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 550 mililitrów
- mąka pszenna - 100 gramów
- jaja - 2 sztuki
- mąka do podsypywania
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- kilka listków świeżej szalwii

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

Sposób przygotowania:

1. Zawartość opakowania Fix Knorr wymieszaj z wodą, dodaj mąkę i jaja. Odstaw na 10 minut. Gotowe ciasto wyłóż na podsypaną mąką stolnicę i podziel na kilka równych części. Z każdej zroluj wałek i podziel go nożem na mniejsze kawałki.
2. Każdy kawałek ciasta uformuj w dłoniach na małą kulkę, którą następnie przyciśnij widelcem tak, aby powstał charakterystyczny wzorek.
3. Gotowe kluseczki gotuj kilka minut do wypłynięcia.
4. W tym czasie na patelni z oliwą podsmaż posiekany czosnek.
5. Ugotowane gnocchi przełóż na patelnię z czosnkiem i oliwą. Dodaj posiekaną szalwię, wymieszaj i podawaj.

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