



przepisy.pl

Gnocchi w sosie grzybowym ze szpinakiem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Gnocchi - 1 kilogram
- pieczarki - 0.5 kilogramów
- świeży szpinak - 200 gramów
- Sos śmietanowo-grzybowy Knorr** - 1 opakowanie
- biała cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- orzechy włoskie - 150 gramów
- oliwa z oliwek - 30 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Gnocchi ugotuj do miękkości w wodzie. Pieczarki, czosnek i cebulę pokrój w drobną kostkę a następnie podsmaż na oliwie.
2. Do podsmażonych warzyw wlej Sos śmietanowo-grzybowy Knorr. Całość zagotuj.
3. Następnie dodaj gotowe gnocchi. Jeśli sos jest zbyt gęsty, możesz dolać trochę wody z gotowania gnocchi.
4. Na końcu dodaj porwany i oczyszczony szpinak oraz orzechy. Gotuj jeszcze przez chwilę, zamieszaj i natychmiast podawaj.

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