



przepisy.pl

Zapiekane gnocchi w sosie napoli z bazylią



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- gotowe gnocchi - 500 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 300 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 20 mililitrów
- listki świeżej bazylii - 10 sztuk
- starty parmezan - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Gnocchi ugotuj w osolonym wrzątku z dodatkiem oliwy.
2. Na rozgrzanej oliwie przesmaż rozdrobniony czosnek oraz posiekaną cebulę. Fix wymieszaj z 300 ml wody i wlej na patelnię. Doprowadź do wrzenia i zdejmij z ognia.
3. Gnocchi wymieszaj z gorącym sosem, dodaj listki bazylii. Całość przełóż do żaroodpornego naczynia.
4. Wierzch posyp startym serem, a następnie naczynie wstaw do nagrzanego do 170 °C piekarnika i zapiekaj ok. 25 minut.

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