

Gnocchi w pomidorach



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

ziemniaki ugotowane	1 kg
jajko	1 sztuka
mąka pszenna	20 dag

Dodatkowo

marchew	1 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka
Pomidory krojone z puszki	1 puszka
groшек konserwowy	1/2 puszki
przyprawy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki wcześniej ugotować i wystudzić, następnie przecisnąć przez praskę do ziemniaków dodać do nich jajko i 3/4 całej mąki, zagnieść gładkie ciasto. Podsypując pozostałą mąką stolnicę z ciasta utoczyć bardzo cienkie wałeczki
- KROK 2 które pociąć na 2 cm kawałki na każdym kluseczki zrobić widelcem wzorek.
- KROK 3 Przygotowane kluski ugotować w sporej ilości osolonej wody po ugotowaniu odcedzić z wody.

- KROK 4 Na patelni podgrzać 2 łyżki masła lub oleju, następnie dodać do niej startą na grubej tarce marchew i cienko pokrojoną cebulę (cebulę kroimy jak kto woli w kostkę lub w piórka) posypujemy wszystko odrobiną soli i pieprzu i pod przykryciem dusimy do miękkości,
- KROK 5 kiedy warzywa zmiękną dodajemy pomidory razem z sokiem i dolewamy około 1/2 szklanki wody, gotujemy kilka minut, aby pomidory lekko się rozpadły w trakcie doprawiamy do smaku solą, Pieprzem ziołowym, szczyptą soli i bazylią około 3/4 łyżeczki. Kiedy sos delikatnie zgęstnieje to na koniec dodajemy odsaczony z zalewy groszek i mieszamy.
- KROK 6 Przygotowane kluseczki dodajemy do gorącego sosu i podgrzewamy kilka sekund, aby smaki sobą przeszły, podajemy gorące.