




Fioletowe gnocchi

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

Składniki:

fioletowe ziemniaki - 600 g
ser biały chudy - 100 g
jajo - 1 szt.
mąka ziemniaczana - 100 g

sól - 1 łyżeczka
Do podania: -
ser tarty parmezan lub masło
szałwiowe - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki fioletowe ugotować w mundurkach, odstawić do przestudzenia. Obrać ziemniaki i przetrzeć przez praskę razem z serem.

KROK 2: Ziemniaki z serem połączyć z jajem, mąką i solą, zagnieść jednolite ciasto. Uformować małe kluseczki.

KROK 3: W garnku zagotować wodę, dodać sól i oliwę. Gnocchi wrzucać partiami na gorącą, ale nie gotującą się wodę. Poczekać, aż wypłyną na powierzchnię, od tego momentu gotować jeszcze ok. 3 min. Wyjmować gnocchi łyżką cedzakową, odkładać na półmisek. Podawać posypane parmezanem, z dowolnym sosem, pesto lub z masłem szałwiowym oraz surówką.