# Gnocchi w sosie pomidorowo-warzywnym z kurczakiem

H A B I B I

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, sosy**

Kuchnia (region): **arabska, polska, arabska**

## Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

## Składniki:

- Ugotowane ziemniaki (puree) - 700 g
- Skrobia ziemniaczana - 2 łyżka
- Mąka pszenna (ile zabiorą ziemniaki) -
- Filet z kurczaka (podwójny) -
- Czerwona papryka - 1 szt.
- Jasna część pora - do smaku
- Sok pomidorowy lub wielowarzywny - 1 szklanka
- Sól, pieprz, cukier, czosnek - do smaku
- Olej rzepakowy -

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Z ugotowanych i ostudzonych ziemniaków z dodatkiem mąki ziemniaczanej i pszennej zagnieść dość miękkie ale zwarte ciasto. Z porcji ciasta toczyć wałeczki i kroić niewielkie kluski. Od razu ugotować w osolonym wrzątku, odcedzić i zahartować zimna wodą. Odcedzić na sicie.

Mięso z piersi kurczaka pokroić w niewielkie cienkie kawałki, przesmażyć na niewielkiej ilości oleju razem z papryką pokrojoną w paski, drobno pokrojonym porem i pieczarkami pokrojonymi w cząstki. Całość po przesmażeniu podlać sokiem pomidorowym rozcieńczonym gorącą wodą.
Doprawić do smaku i dusić na patelni do miękkości i odparowania nadmiaru płynu.

Na koniec, kiedy wszystkie składniki są miękkie dołożyć kluseczki i podgrzać w sosie.