




Gnocchi w sosie serowo-śmietankowym

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 2 porcje

Składniki:

ziemniaki - 1 kg

jajko rozbełtane - 1 szt.

mąka pszenna - 100 g

kurkuma - - szczypta

mąka ziemniaczana - 1 łyżka

sól i pieprz - - do smaku

Dodatkowe info:

Dzisiaj ulubione danie mojej rodziny, kluseczki w stylu włoski Gnocchi podane w pysznym sosie serowo-śmietankowym. Polecam na dobry pożywny obiadek.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki umyć pod bieżącą wodą, ugotować w łupinach do miękkości w osolonej wodzie. Po ugotowaniu odcedzić, przecisnąć przez praskę przełożyć na stolnicę. Dodać sól, pieprz oraz kurkumę, przesiać obie mąki wymieszać. Zrobić wgłębienie i wlać rozbełtane jajko. Dokładnie zagnieść w kulkę zagniatając do środka składniki. Odrywać porcje ciasta, rękoma rolować cienkie wałeczki i kroić na 1-1,5 cm kawałki. Na ich powierzchni robimy widelcem wgłębienia. W garnku zagotować wodę z dodatkiem soli i partiami wrzucać kluseczki. Gotowe kluseczki gotować od momentu wypłynięcia nad wodę 2 minuty. Wyjmować łyżką cedzakową i podawać z ulubionym sosem (u mnie sos serowo-śmietankowy). Smacznego