



Gnocchi z serem i tymiankiem

 Zielenina

Polecane na: [danie główne](#)

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

Warto wiedzieć:

 25 min

 2 porcje

Składniki:

Gnocchi mrożone bio Alce Nero - 500 g
śmietanka słodka - 3/4 szklanka
ser parmezan starty - 100 g
ser żółty starty - 100 g

gałka muskatołowa - szczypta
tymianek - świeże listki - - garść
pieprz świeżo zmielony - do smaku
sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mrożone gnocchi wsypujemy do gotującej się wody ok. 2 litrów i gotujemy do wypłynięcia klusek.

KROK 2: Do garnuszka wlewamy łyżkę wody, śmietankę i zaczynamy podgrzewać, dodajemy sery i podgrzewamy, mieszając do ich rozpuszczenia. Na koniec dodajmy szczyptę sproszkowanej gałki muskatołowej. Smakujemy i w razie potrzeby dodajemy jeszcze raz przyprawy sól, pieprz, gałka.

KROK 3: Odcedzone kluski przekładamy na talerzyki, polewamy sosem i posypujemy ziołami.