

Gnocchi s prosciuttem, paprikou, žampiony a cherry rajčátky s burratou

Celkový čas vaření **50 min.** 20 min. Doba přípravy **30 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
3.153 kJ / 753 kcal

Tuky: **36,7 g** Bílkoviny: **29,8 g**
Sacharidy: **74,5 g**

INGREDIENCE

2 Porce

400 g brambor
80 g mouky
1 vejce
1 čajová lžička soli
1 cibule
1 stroužek česneku
0,5 červené papriky
100 g žampionů
200 g cherry rajčátek
100 g prosciutto crudo
1 polévková lžíce olivového oleje
1 čajová lžička Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
50 ml smetany ke šlehání
125 g burraty
1 polévková lžíce nasekané bazalky
0,25 čajové lžičky pepře

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

400 g brambor - **80 g** mouky - **1** vejce - **1 čajová lžička** soli

Uvařte brambory ve slupce. Po mírném vychladnutí je oloupejte a protlačte lisem nebo mlýnkem. Přidejte mouku a vejce a vypracujte těsto na gnocchi. Rozdělte na dvě části a na pomoučeném povrchu vytvořte váleček. Nakrájejte ho na přibližně 3cm kousky.

Vařte gnocchi ve slané vodě, dokud nezměknou – přibližně 3 minuty poté, co vyplavou na povrch.

Krok 2

1 cibule - **1** stroužek česneku - **0,5** červené papriky - **100 g** žampionů - **200 g** cherry rajčátek - **100 g** prosciutto crudo - **1 polévková lžíce** olivového oleje - **1 čajová lžička** Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo - **50 ml** smetany ke šlehání
Nakrájejte cibuli a česnek. Papriku a houby nakrájejte na plátky, cherry rajčata rozpuťte. Šunku nakrájejte na proužky. Na olivovém oleji osmahněte cibuli, poté přidejte česnek a restujte půl minuty. Přidejte papriku a houby a restujte 3 minuty. Poté přidejte šunku a restujte další 2 minuty, nakonec přidejte rajčata. Přidejte Kikkoman Sójovou omáčku a smetanu. Promíchejte a nechte probublávat přibližně 3 minuty.

Krok 3

125 g burraty - **1 polévková lžíce** nasekané bazalky - **0,25 čajové lžičky** pepře

Do omáčky přidejte uvařené gnocchi, burratu a lístky bazalky. Podávejte posypané čerstvě mletým pepřem.

