

Gnocchi s kuřecím masem a špenátem

na 10 porcí



Suroviny

Potravina	Jednotka	Množství
Gnocchi bramborové	g	2000
Prsa kuřecí	g	400
Olej stolní	g	500
Česnek	g	20
Grilovací koření	g	15
Sůl	g	10
Smetana 12%	g	200
Máslo	g	80

Technologický postup

Gnocchi si připravíme dle návodu. Špenátové listy překrájíme, česnek nakrájíme na plátky, orestujeme na másle, přidáme špenát, vydusíme, zalijeme smetanou a dochutíme. Kuřecí maso nakrájíme na nudličky, okořeníme, a buď orestujeme na pánvi, nebo opečeme v konvektomatu.