

Gnocchi z sosem serowym

To danie o bardzo wyrazistym smaku, ale żeby sos był łagodniejszy, można użyć kremowego sera pleśniowego.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

20 minut

LICZBA PORCJI:

4

SKŁADNIKI:

150 ml śmietanki
100 g pleśniowego niebieskiego sera
2 łyżki szczypiorku, posiekanego
40 g orzechów włoskich
500 g świeżych gnocchi

PRZYGOTOWANIE:

1) Zagotować w czajniku wodę i przelać do dużego rondla. Przykryć i ponownie doprowadzić do wrzenia.

2) Włączyć do rondla śmietankę i ustawić na średnim ogniu. Dodać do śmietanki pokruszony ser oraz większość szczypiorku, zachowując około 2 łyżeczki do przybrania. Mieszać około 2

minut, do czasu, aż ser się rozpuści. Wrzucić orzechy.

3) Wrzucić gnocchi do rondla z wodą i zamieszać. Gdy woda ponownie zacznie wrzeć, a kluski wypłyną na powierzchnię, odcedzić.

4) Przełożyć gnocchi do sosu śmietanowego, delikatnie wymieszać i nałożyć na talerze. Posypać pozostałym szczypiorkiem i podawać.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 466 kcal, 12 g białka, 23 g tłuszczów (11 g NKT), 52 g węglowodanów (2 g cukrów), <1 g błonnika, 287 mg sodu