

Zelerové gnocchi

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru rozohrejeme na teplotu 180 °C. Očistený zeler nakrájame na kusy a dáme do pekáča. Pokvapkáme olejom a pečieme 30 minút. Medzitým uvaríme zemiaky v šupke a zlejeme ich. Olúpeme ich a mierne vychladené nastrúhame. Osolíme a okoreníme. Pridáme vychladený a nastrúhaný pečený zeler. Primiešame parmezán s múkou a vajcom a na pomúčke nej pracovnej ploche vypracujeme mäkké, nelepivé cesto. Vo veľkom hrnci privedieme do varu osolenú vodu. Cesto rozdelíme na 4 časti a z každej vyvaľkáme na prst hrubý valček.

Nakrájame ich na centimetrové kúsky a tie nasypeme do vriacej vody. Varíme 2 až 3 minúty, kým nevyplávajú na hladinu. Hotové gnocchi zlejeme. Nasypeme ich do panvice s rozohriatym maslom. Orestujeme dozlatista, p ridáme umytý a osušený špenát a necháme zavädnúť. Rozdelíme na tanieri, posypeme rozdrobeným syrom a nasucho orestovanými orechmi.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 200 g
- **NIVA ORIGINÁL ZLATÁ porcie cca 125 g** - 125 g
- **Zemiaky** - 600 g
- **Zeler** - 600 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 30 g
- **Parmezán** - 50 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Špenátové listy** - 400 g
- **Maslo** - 25 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

