Celérové gnocchi

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Troubu rozehřejeme na teplotu 180°C. Očištěný celer nakrájíme na kusy a dáme do pekáče. Zakapeme olejem a pečeme 30 minut. Mezitím uvaříme brambory ve slupce a slijeme je. Oloupeme je a mírně zchladlé nastrouháme. Osolíme a opepříme. Přidáme vychladlý a nastrouhaný pečený celer. Přimícháme parmazán s moukou a vejcem a na pomoučněné pracovní ploše vypracujeme měkké, nelepivé těsto.
Ve velkém hrnci přivedeme k varu osolenou vodu. Těsto rozdělíme na 4 části a z každé vyválímena prst silný váleček. Nakrájíme jej na centimetrové kousky a ty nasypeme do vroucí vody. Vaříme 2 až 3 minuty, dokud nevyplavou na hladinu. Hotové gnocchi slijeme.
Nasypeme je do pánve s rozehřátým máslem. Orestujeme dozlatova, přidáme omytý a osušený špenát a necháme zavadnout. Rozdělíme na talíře, posypeme rozdrobeným sýrem a nasucho orestovanými ořechy.

ODEBÍREJTE NÁŠ

Ingredience

- **Brambory** - 600 g
- **Celer** - 600 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 30 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Špenátové listy** - 400 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 200 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 25 g
- **Jihočeská Niva 50 % 110 g** - 125 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE