

Gnocchi z jáhlové mouky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Moučné brambory oloupeme a dáme vařit do měkka. Až budou uvařené, necháme je pořádně vychladnout a potom nastrouháme na jemno, nebo rozmačkáme vidličkou. Na vál si vysypeme mouku a do ní dáme brambory. Potom přidáme rozšlehané vejce a zpracujeme v hladké těsto. Pokud chceme gnocchi krásně žluté, použijeme domácí vajíčko. Těsto by se nemělo hnětat moc dlouho, aby zůstalo vláčné a nadýchané.

Z těsta vyválíme válečky a nařežeme na cca 1,5 cm široké špalíčky. Ty posypeme krupičkou a vidličkou lehce stlačíme. Připravené gnocchi necháme chvilku proschnout na utěrce a můžeme vkládat do vroucí vody. Vyndáváme je z vody hned, jakmile vyplavou na hladinu.

Můžeme servírovat na slano, ale jsou také výborné na sladko například s jahodovým přelivem.

Ingredience

- **Brambory** - 500 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **KRUPICE bez lepku 500 g** - 15 g
- **Jáhlová mouka hladká 250 g** - 175 g

