



Ingredience

- NIKAL Olivový olej Extra
- NIKAL Houbová krémová polévka
- 600 g čerstvých hub
- 60 g vlašských ořechů
- 1 cibule
- 1 PL másla
- 250 ml mléka, 1,5% tuku
- 1 malý svazek pažitky
- 400 g čerstvých bramborových gnocchi
- sůl
- 80 g jemně nastrohaného horského sýra

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření
Kotkova 710/3
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16
Fax 515 291 055
Online www.nikal.cz
E-Mail nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Zapečené gnocchi s ořechovo - houbovým ragú



recept pro 4 osoby



příprava trvá cca 40 minut

Příprava:

Troubu předehřejeme na 200°C. Očistíme 600 g čerstvých hub a dle velikosti je přepůlíme nebo nakrájíme na plátky. Nasekáme 60 g vlašských ořechů. Oloupeme 1 cibuli, přepůlíme a nakrájíme na jemné proužky.

Ve velké pánvi rozpálíme 1 PL **NIKAL Olivového oleje Extra**, 1 PL másla a necháme cibuli při střední teplotě zesklovatět. Zvýšíme teplotu, přidáme houby a restujeme.

V hrnci rozeňžeme 250 ml mléka (1,5 % tuku), vmícháme 25 g **NIKAL Houbové krémové polévky** a přivedeme k varu. Polévku přidáme k orestovaným houbám. 1 menší svazek pažitky nakrájíme na jemné kroužky a spolu s ořechy vmícháme do houbového ragú.

400 g čerstvých bramborových gnocchi uvaříme dle návodu ve slané vodě, přecedíme a necháme okapat. Gnocchi vložíme do zapékací formy a promícháme s houbovým ragú. Posypeme 80 g jemně nastrohaného sýra a dáme do zlatova zapéct do trouby.

Po vyndání z trouby ihned servírujeme.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 23,1 g tuk • 70,5 g sacharidy • 20,5 g bílkoviny • 9,7 g vlákniny • Energetická hodnota 575 kcal