

Zapečené gnocchi s kuřecím masem a žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 2

- Žampiony 1 hrst
- Kuřecí maso 200 g
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Máslo 1 lžíce
- Olej rostlinný 1 lžička
- Bramborové gnocchi 1 balení
- Smetana na šlehání 1 kelímek
- Jádel 30 g
- Eidam 30 g
- Česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí maso osolíme, opepříme, nakrájíme na malé kostičky a osmažíme na másle a lžičce oleje. Přidáme nadrobno nakrájenou půlku cibule a necháme zesklivatět. Mezitím žampiony očistíme a pokrájíme na plátky a přihodíme ke kuřecímu masu s cibulí a vše zarestujeme až má cibule zlatavou barvu, ke konci přidáme prolisovaný stroužek česneku a vše promícháme. Přilijeme smetanu a necháme provařit, Dochutíme solí(POZOR, jenom trochu, neboť budeme posypávat směsí sýrů - jádel a eidam, které jsou dost slané) . Do směsi přisypeme bramborové gnocchi, které jsme si uvařili dle návodu. Troubu si přehřejeme na 250°C na(nejlépe na funkci grill). Směs promícháme a vlijeme do zapékacích misek. Posypeme směsí nastrouhaných sýrů a dáme zapéct do trouby, aby se nám vytvořila zlatavá kůrka.