

# Gnocchi s kuřecím masem a sýrovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- gnocchi 1 balení
- kuřecí maso 300 g
- smetana 1 ks
- niva 50 g
- eidam 50 g
- tavený sýr 0.5 balení
- menší cibule 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- pažitka 1 lžička
- olej 2 lžíce

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Itálie

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Na oleji zpěníme cibulku, přidáme na nudličky nakrájené kuřecí maso, orestujeme a podusíme. Zalijeme smetanou, do které dáme rozpustit tavený sýr, nivu a eidam.

Nakonec omáčku osolíme, opepříme a můžeme přidat pažitku. Když je omáčka příliš hustá, přidáme

trochu smetany. Podáváme s gnocchi, které uvaříme podle návodu na obalu.