

Gnocchi se smetanovou kari omáčkou a vepř.masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Smetana na šlehání 1 kelímek
- Kari 2 lžička
- Cibule 1 ks
- Vepřová kýta 250 g
- Gnocchi 400 g
- Sůl 1 špetka
- Peprň černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

V kastrůlku rozpálíme olej, na kterém osmažíme vepřové maso osolené, opepřené a nakrájené na nudličky a cibulku dozlatova.

Po usmažení přidejte kari koření a krátce osmahněte, zalijeme smetanou,

Podle chuti opeříme, osolíme a promícháme. Gnocchi připravíme dle návodu na obalu a po uvaření promícháme v omáčce.