

# Gnocchi s kuřecím masem a smetanovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

**Porce:** 3

- Gnocchi polotovar 500 g
- Kuřecí prsa 350 g
- Citrón 1 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Smetana 200 ml
- Cherry rajčata 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Parmazán (50g na porci) 150 g
- Bazalka 1 ks

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## **Postup:**

V hrnci uvaříme noky podle návodu uvedeného na obalu. Vodu slijeme a hotové noky necháme přiklopené, aby nevychladly. Kuřecí maso nakrájíme na nudličky, osolíme a na pánvi s rozeřtým olejem orestujeme ze všech stran doměkka. Během restování zakápneme citrónovou šťávou. Osmažené kousky masa vyjmeme z pánve a odložíme na talíř. Do pánve, ve které jsme smažili maso, přidáme smetanu, uvařené bramborové noky a omytá a na čtvrtiny nakrájená rajčátka. Vše krátce prohřejeme a podle chuti osolíme a opepříme. Přidáme do omáčky kousky masa a opatrně promícháme. Podáváme posypané natrhanými lístky bazalky a hrubě postrouhaným parmezánem.