Zapečené noky se sýrem Lipánek, růžičkovou kapustou a slaninou



30 minut náročnost ●●○○

Ingredience (na 2 porce)

- 300 g gnocchi
- 80 g Jihočeského másla
- olivový olej
- 35 g hladké mouky
- 300 ml trvanlivého Jihočeského mléka
- muškátový oříšek
- 2 balení sýru Lipánek
- 150 g růžičkové kapusty
- 80 slaniny

Návod na přípravu:

Gnocchi uvaříme dle návodu. Slaninu a kapustu si nakrájíme nadrobno. V hrnci rozehřejeme Jihočeské máslo a hladkou mouku a umícháme v jíšku. Poté přidáme mléko, sůl, pepř, muškátový oříšek a jedno balení sýru Lipánek. Mícháme do zhoustnutí. Na pánvi s olivovým olejem opečeme slaninu a kapustu, osolíme a opepříme. Uvařené gnocchi smícháme se slaninou a kapustou. Přendáme do zapékací mísy, zalijeme sýrovou omáčkou a navrch položíme zbylé plátky sýru Lipánek. Pečeme v předehřáté troubě při 180 °C dozlatova.