# Bramborové gnocchi s dýní, sýrem Lipánek a kopřivami

30–40 minut

náročnost ●●○○

## Ingredience (2 porce)

- 400 g bramborových gnocchi
- 150 g dýně Hokkaido nakrájené na malé kostičky
- 80 g sýra Lipánek 30 %
- 20 g čerstvých kopřiv
- 100 g Jihočeského másla
- 50 ml čerstvé Jihočeské smetany ke šlehání
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 stroužek česneku
- sůl
- čerstvě mletý černý pepř
- nasekaná pažitka na ozdobu

## Návod na přípravu:

Kopřivy spaříme horkou vodou, rychle zchladíme v ledové vodě, vymačkáme a nakrájíme na větší kusy. Gnocchi uvaříme podle návodu na obalu. Z vody si odložíme cca 50 ml.
Na olivovém oleji opečeme dozlatova dýni nakrájenou na kostičky. Osolíme a opepříme. Přidáme odloženou vodu z gnocchi, přivedeme k varu a vmícháme máslo nakrájené na kousky, aby vznikla jemná máslová emulze.
Do pánve přidáme čerstvou Jihočeskou smetanu a sýr Lipánek nakrájený na menší kousky. Dochutíme solí a pepřem. Nakonec přidáme gnocchi, vmícháme nasekané kopřivy a posypeme čerstvou pažitkou.