

Gnocchi s dýní, Blaťáckým zlatem a šalvějí

🕒 45 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce)

- 500 g gnocchi
- 400 g dýně hokkaido
- 100 ml čerstvé Jihočeské smetany
- 100 ml zeleninového nebo kuřecího vývaru
- hrst kadeřávku
- 150 g Blaťáckého zlata
- plátky guanciale (nebo pancetty)
- čerstvé lístky šalvěje
- olivový olej
- sůl
- čerstvě mletý pepř



Návod na přípravu:

Dýni upečeme i se slupkou doměkka. Poté ji rozmixujeme spolu s čerstvou Jihočeskou smetanou a vývarem dohladka. Gnocchi uvaříme podle návodu, slijeme a smícháme s dýňovou omáčkou a sýrem Blaťácké zlato nakrájeným na kostičky. Přidáme nasekané lístky šalvěje, osolíme a opepříme. Směs přesuneme do zapékací misky a krátce zapečeme, dokud se sýr nerozpustí a nezezlátne. Na pánvi nasucho osmažíme nakrájené guanciale. V dalším kastrolku rozejdeme olej a osmažíme v něm šalvějové lístky do křupava. Hotové gnocchi podáváme posypané guanciale a křupavou šalvějí.