Gnocchi s Jihočeskou nivou a slaninou

15 minut difficulty ●●○○

Po vzoru našeho cottage. Ať už jim říkáte jakkoli, hlavní je, že vám chutnají. Vyzkoušejte je i s naší Jihočeskou nivou.

Ingredience

- 100 g sýru Jihočeská niva
- 500 g gnocchi
- 200 g na kostičky nakrájené slaniny
- 100 g Jihočeské zakysané smetany 11%
- sušená rajčata
- půlka cibule
- sůl
- pepř
- Jihočeské máslo
- olej

Instructions for preparation:

Gnocchi uvaříme v osolené vodě dle návodu. Cibuli nakrájíme najemno a slaninu na kostičky. Polovinu slaniny opečeme dozlatova na rozehřáté pánvi s olejem. V hrnci rozehřejeme kousek Jihočeského másla, na kterém usmažíme cibulku a druhou polovinu slaniny dozlatova. Poté přidáme uvařené noky, na kostičky nakrájenou Jihočeskou nivu, osolíme, opepříme, přilijeme Jihočeskou zakysanou smetanu a sušená rajčata. Ještě chvíli povaříme a máme hotovo. Na talíři posypeme osmaženou slaninou a můžeme podávat :)