

Gnocchi s modrým sýrem

Apetit 9/2005

Ingredience

- Pro 4 osoby
- 500 g hotových gnocchi
- 250 g špenátových listů, může být i zmrazený
- smetana zakysaná — 100 ml
- 4 lžíce strouhaného sýra typu parmezán
- 100 g sýra s modrou plísní
- sůl, pepř

Postup

Gnocchi uvaříme dle návodu ve větším množství osolené vody.

Asi minutu před koncem varu k nim přisypeme špenát. Směs přecedíme a necháme okapat. Předehřejeme gril v troubě, nebo ji zapneme na nejvyšší stupeň.

V zapékačí míse promícháme smetanu s parmezánem, vsypeme gnocchi se špenátem, všechno řádně promícháme a opepříme. Posypeme kousky plísňového sýra, dosolíme jen pokud je sýr málo slaný. Dáme do trouby, dokud se sýr neroztaví a nezezlátne. Hned podáváme. Místo plísňového sýra lze použít výrazný kozí, ovčí nebo zrající.