

Gnocchi zapiekane z cukinią

Wskazówki

- Czas przygotowania: 25 minut
- 4 porcje
- Wartość odżywcza 1 porcji: 514 kcal \ B-13 g \ T-28 g \ W-51 g \ Bł-2 g
- Wartość odżywcza 100 g dania: 161 kcal \ B-4 g \ T-9 g \ W-16 g \ Bł-1 g

Składniki

- ✓ gnocchi – 1 opakowanie (600 g)
- ✓ cukinia – 1 sztuka (200 g)
- ✓ pomidorki koktajlowe – 1 garść (100 g)
- ✓ pesto z bazylii – 2 łyżki (40 g)
- ✓ śmietanka 30% – 1 opakowanie (200 g)
- ✓ szynka szwarcwaldzka – 3 plastry (33 g)
- ✓ suszone pomidory w oleju – 6 sztuk (60 g)
- ✓ czosnek – 1 ząbek (3 g)
- ✓ ser mozzarella, tarty – 2 garście (40 g)
- ✓ sól – do smaku
- ✓ pieprz – do smaku
- ✓ suszone pomidory z czosnkiem – 1/3 łyżeczki

Przygotowanie

1. Do naczynia żaroodpornego przełóż surowe gnocchi (gotowe, z dobrym składem jest dostępne w lodówkach w każdym większym sklepie), pokrojoną cukinię, suszone pomidory, poprzekrajane na pół pomidorki koktajlowe i szynkę.
2. W kubku wymieszaj pesto, śmietankę, czosnek i przyprawy. Zalej składniki w naczyniu.
3. Całość posyp startym serem. Zapiekaj 20-25 minut w 200C

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/gnocchi-zapiekane-z-cukinia/>