

Špenátové gnocchi

- ✓ gnocchi
- ✓ 3 lžíce olivového oleje
- ✓ 4-5 stroužků česneku
- ✓ 300 g mraženého listového špenátu
- ✓ 100 ml smetany na vaření (12 %)
- ✓ 2 lžíce strouhaného parmazánu
- ✓ sůl, oregano

Gnocchi uvaříme podle návodu. V pánvi rozežřejeme olivový olej a opečeme na něm 4-5 stroužků česneku pokrájeného na plátky. Přidáme 300 g listového špenátu a necháme povolit. Promícháme, osolíme a zalijeme smetanou na vaření. Necháme zhoustnout, přimícháme parmazán a spojíme s gnocchi. Ozdobíme oreganem.

