

# PRZEPISY FIT&EASY



## GNOCCHI Z JARMUŻEM, KOZIM SEREM I ORZESZKAMI PINI

### Przygotowanie:

Ziemniaki gotujemy w mundurkach, lekko studzimy i jeszcze ciepłe obieramy. Ziemniaki przeciskamy przez prasę, dodajemy mąkę i jajko, ugniatamy. Wykładamy na posypaną mąką stolnicę, dzielimy na dwie części. Z obydwu części formujemy wałki, które kroimy na małe kawałki, formujemy kluski, widelcem wyciskamy wzorki. Gnocchi gotujemy w garnku z osoloną wodą, aż będą odpowiednio miękkie. W drugim garnku gotujemy wywar z warzyw (marchewka, pietruszka, seler, liść laurowy). Do gotowego bulinu dodajemy masło, mieszamy aż masło się rozpuści i dalej gotujemy kilka minut na małym ogniu, żeby zredukować płyn. Następnie dodajemy pokruszony kozie ser i pół łyżeczki musztardy, doprawiamy solą i pieprzem i mieszamy, aż ser się rozpuści i otrzymamy serowy sos. Porwane drobno liście jarmużu zanurzamy we wrzątku na ok. 30-60 sekund. Mieszamy z sosem i z gnocchi. Podajemy z uprażonymi na patelni orzeszkami pini.

### Składniki:

1 kg ugotowanych ziemniaków w mundurkach  
1 szklanka mąki pszennej  
1 jajko  
125 g koziego sera (jeśli ktoś lubi wyraziste smaki, może być pleśniowy)  
1/2 łyżeczki musztardy  
1/2 opakowania [jarmużu Fit&Easy](#)  
1-2 łyżki masła  
100 ml wywaru warzywnego  
garść orzeszków pini  
pieprz, sól