Dýňové gnocchi se šalvějovým máslem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

400 g	dýňové pyré
250–300 g	hladká mouka
1 ks	žloutek
50 g	parmazán
	sůl
	špetka muškátového oříšku
	Na dokončení: 70 g másla, hrst čerstvých šalvějových lístků, parmazán



Postup přípravy

Dýňové pyré smícháme se žloutkem, parmazánem, solí a muškátovým oříškem. Postupně zapracujeme mouku, jen tolik, aby vzniklo měkké těsto, se kterým lze pracovat. Množství mouky se může lišit podle hustoty pyré. Těsto rozdělíme, vyválíme z něj válečky a nakrájíme na malé kousky. Gnocchi můžeme lehce přitlačit vidličkou. Vaříme je po částech v osolené vodě a jakmile vyplavou na hladinu, necháme je ještě krátce povařit a vyjmeme. Na pánvi rozehřejeme máslo, přidáme šalvějové lístky a necháme je krátce rozvonět a zkřehnout. Přidáme uvařené gnocchi, zlehka promícháme a podáváme s nastrouhaným parmazánem.