

Gnocchi w kremowym sosie na wódce



2 porcje



25 minut



z wódką



bez mięsa

Składniki

Liczba porcji: 2

- 1 opakowanie gnocchi (ok. 500 g)
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 szalotka
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego

łyżeczki płatków czerwonej papryki

- 2 łyżki wódki
- 1 szklanka passaty pomidorowej

szklanki wody

100 g śmietany 30%

starty parmezan do posypania

sól, pieprz



PRZYGOTOWANIE:

1. Szalotkę drobno pokroić i zeszklić na rozgrzanej oliwie. Dodać przeciśnięty przez prasę czosnek i podsmażyć ok. 1 minuty.
2. Do cebuli dołożyć płatki papryki oraz koncentrat pomidorowy i, mieszając, podgrzewać na średnim ogniu ok. 2 minut.
3. Następnie wlać wódkę i składniki dusić, aż połowa alkoholu odparuje. Dodać passatę oraz wodę i podgrzewać na małym ogniu, aż sos zacznie delikatnie bulgotać.
4. Do sosu wrzucić gnocchi i gotować, co jakiś czas mieszając, ok. 5 minut, aż kluski będą miękkie.
5. Następnie wlać śmietanę i całość podgrzewać, aż sos zgęstnieje. Doprawić do smaku. Gnocchi przełożyć na talerze i podawać posypane startym parmezanem. Danie można ozdobić listkami bazylii.

Sprawdź też! [Czy warto wnieść alkohol do kuchni? Gotowanie z procentami](#) (fot. [depositphotos](#))

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/gnocchi-w-kremowym-sosie-na-wodce/>