



- Polévky
- Těstoviny
- Ásie
- Indie
- Česká klasika
- Jiné hlavní chody
- Dezerty

Fifty Shades of Red - Gnocchi a tre sfumature di rosso

Kačí • Praha • 2025-03-04

Klasika ze zásob, která nezklame, nevyžaduje extra nákup a je hotová do 30 minut.

Ingredience:

- 1 velká červená paprika
- lžíce olivového oleje
- 250 g cherry rajčat
- 100 g sušených rajčat v oleji DM
- 3 lžíce rajčatové pasty
- 1 sójová smetana
- 2 lžíce rostlinného másla
- 1/2 lžičky chilli vloček
- trochu vody z těstovin
- 2 lžíce cukru
- hrst čerstvé bazalky / petržele
- sůl, pepř

Postup:

- Červenou papriku nakrájíme na malé kostičky 1x1 cm a ve větší pánvi restujeme na olivovém oleji a lžici másla asi 3 minuty.
- Přidáme cherry rajčata vcelku, chilli vločky a dvě lžíce cukru, promícháme a ještě dvě minuty restujeme.
- Přidáme 3 lžíce rajčatové pasty, nakrájená sušená rajčata a trochu vody ideálně z těstovin, osolíme, promícháme a přidáme sójovou smetanu.
- Ještě pět minut necháme bublat na mírném plameni.
- Na závěr přidáme nasekanou hladkolistou petržel a v pánvi promícháme s uvařenými gnocchi.

Lze posypat kostičkami opečeného tofu nebo opečeným sójovým granulátem. Případně do omáčky přimíchat plechovku velkých bílých fazolí.



[Newer](#)

[Older](#)

2025-03-18

Chřestové rizoto

2025-03-03

Gnocchi s fenyklem a kapustou

