

## Gnocchi ze szpinakiem



## Składniki

1 kg - ziemniaki  
250 g - szpinak  
350 g - mąka pszenna  
1 szt. - jajko  
1 łyżka - sól  
2 szczypta - pieprz  
50 g - masło  
2 szt. - ząbki czosnku  
100 g - masło miękkie  
2 garść - bazylii świeża  
50 ml - oliwa z oliwek  
2 szt. - ząbki czosnku do masła  
2 szczypta - sól do masła

## Opis wykonania

Gnocchi ze szpinakiem serwowane z masłem bazyliowym

Ziemniaki gotujemy w osolonej (1 łyżka soli na kg ziemniaków) wodzie do miękkości. Szpinak dokładnie myjemy jeśli jest świeży. Na patelni rozpuszczamy masło i dodajemy posiekane ząbki czosnku. Smażymy szpinak do momentu kiedy się całkowicie zredukuje. Doprawiamy go solą i pieprzem, do smaku. Do przygotowania masy dobrze będzie użyć maszynki do mielenia, w której dwa razy musimy ze sobą przemielić ugotowane ziemniaki i szpinak. Dzięki temu będą bardzo aksamitne. Następnie dodajemy do nich 300 g mąki (50 g zostawiamy do podsypywania) oraz wbijamy jajko. Wyrabiamy ciasto. Jeśli klei się zbyt mocno dodajemy więcej mąki. Gotową masę dzielimy na części, które formujemy w dość cienkie wałki. Z każdego wałka odcinamy nożem małe kluseczki. W garnku zagotowujemy wodę z odrobiną oliwy i z łyżką soli. Gnocchi wrzucamy do wody partiami, po wypłynięciu, gotujemy jeszcze przed minutę lub dwie i wykładamy cedzakiem na półmisek. Do moich kopytek zdecydowałam się przygotować też masło bazyliowe. Do tego będzie nam potrzebny tylko dobry blender. Musimy zmiksować razem masło (koniecznie miękkie), bazylię, czosnek i oliwę. Powstałe masło doprawiamy dwiema szczyptami soli. Na talerz wykładamy gorące gnocchi, na nie kładziemy łyżeczkę bazyliowego masła, które rozpuści się i stworzy pyszny sos. Całość dekorujemy listkami bazylii.