



## Smażone Gnocchi z kuleczkami mięsnymi



### Składniki

2 małe cebule  
500 g mięsa mielonego  
2 jajka  
3-4 łyżki bułki tartej lub 1 mała kajzerka namoczona w wodzie  
4 łyżki oleju  
100 g rukoli  
200 g pomidorków koktajlowych  
1 ząbek czosnku  
5 łyżek białego wina  
200 ml bulionu warzywnego  
100 g serka mascarpone  
**1 opakowanie (500 g) Hilcona Gnocchi**  
sól i pieprz



Czas  
przygotowania 30 minut



Danie dla 4 osób



## Przygotowanie

Pokrojoną w kostkę cebulę podziel na pół. Mięso mielone z połową cebuli, jajkami i bułką mieszaj w misce do uzyskania jednolitej masy, a następnie dopraw solą i pieprzem. Uformuj małe kuleczki (możesz je obtoczyć w mące). Na patelni rozgrzej 2 łyżki oleju. Kuleczki smaż na małym ogniu przez ok. 15 minut.

Posiekaj czosnek, umyj rukolę oraz pomidorki koktajlowe i pokrój je na mniejsze kawałki. W garnku rozgrzej łyżkę oleju i smaż drugą połowę cebuli z czosnkiem przez 1-2 minuty do zeszklenia. Następnie zalej je białym winem i czekaj do zagotowania. Dodaj bulion warzywny oraz serek mascarpone i ponownie zagotuj. Dopraw solą i pieprzem.

Na osobnej patelni rozgrzej łyżkę oleju i smaż gnocchi na średnim ogniu przez 5-6 minut, aż do uzyskania złotobrazowego koloru. Dodaj kuleczki z mięsa i pomidorki. Całość przez chwilę smaż razem, posyp rukolą, polej sosem i wyłóż na talerze. Na koniec oprósz danie świeżo zmielonym czarnym pieprzem.