

Dyniowe gnocchi z boczkiem i szalwią

Czas ogółem **60 min** **15 min** Czas przygotowania **30 min** Czas gotowania **15 min** Czas chłodzenia

Wartości odżywcze (na porcję)

2.021 kJ / 483 kcal

Tłuszcz: **16 g** Białko: **17 g**

Węglowodany: **64,7 g**

SKŁADNIKI

3 porcj(e/i)

Gnocchi:

400 g dyni Hokkaido
1 łyżeczka oleju
180 g mąki pszennej
woda do gotowania
1 jajko
2 łyżki Naturalnie warzony sos
sojowy Kikkoman

Dodatki:

120 g wędzonego boczku,
pokrojonego w kostkę
8 świeżych liści szalwii
40 g szpinaku baby

Glazura:

4 łyżki Sos Teriyaki BBQ z
miodem Kikkoman

2 łyżki wody

Przybranie:

1 łyżka posiekanego szczypiorku

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

400 g dyni Hokkaido - **1 łyżeczka** oleju

Dynię przekrój na pół, usuń pestki i pokrój na mniejsze kawałki. Skrop oliwą i rozłóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz dynię w temperaturze 200°C przez około 20 minut, aż zmięknie. Pozostaw do całkowitego ostygnięcia.

Krok 2

1 jajko - **2 łyżki** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **180 g** mąki pszennej - woda do gotowania

Ostudzoną dynię z kroku 1 rozgnieć na gładkie purée. Dodaj jajko, Sos sojowy Kikkoman i mąkę, a następnie zagnieć na miękkie ciasto. Podziel je na 3 części, z każdej uformuj wałek o grubości około 2 cm, pokrój na niewielkie kawałki i delikatnie dociśnij każdy widelcem. Zagotuj duży garnek z wodą. Gotuj gnocchi partiami, aż wypłyną na powierzchnię. Wyjmij gnocchi z wody łyżką cedzakową i odstaw na bok.

Krok 3

120 g wędzonego boczku, pokrojonego w kostkę - **8** świeżych liści szalwii

Boczek smażyć na patelni na średnim ogniu, aż będzie złoty i chrupiący. Dodaj liście szalwii i podsmaż krótko, aż uwolnią aromat i staną się lekko chrupiące. Przełóż wszystko do małej miski.

Krok 4

4 łyżki Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman - **2 łyżki** wody

Na tę samą patelnię wlej Sos Teriyaki BBQ z miodem Kikkoman i dodaj wodę. Podgrzewaj przez

około 1 minutę, aż sos się nagrzeje i lekko rozrzedzi.

Krok 5

40 g szpinaku baby - **1 łyżka** posiekanego szczypiorku

Na patelnię z sosem z kroku 4 dodaj gnocchi z kroku 2 i delikatnie wymieszaj, aby równomiernie pokryły się glazurą. Dodaj boczek i szalwię z kroku 3 i krótko wymieszaj. Podawaj ze świeżym szpinakiem baby i posyp posiekanym szczypiorkiem.