

# Gnocchi se sušenými rajčaty a Zlatou nivou

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Věděli jste, že se gnocchi čtou "ňoky" nikoli "gnoči"? Je to častý omyl, který však na chuti jídlu neubírá, takže věříme, že si ho patřičně vychutnáte.



## Ingredience

- balení Jihočeské nivy 60 %
- sůl
- pepř
- 1 balení sušených rajčat v oleji
- 1 balení gnocchi
- 1 jarní cibulka

## Návod na přípravu:

Uvařené gnocchi opečeme na oleji ze sušených rajčat cca 5 minut. Jarní cibulku nakrájíme najemno a rajčata nahrubo. Přidáme ke gnocchi a promícháme. Dochutíme solí a pepřem. Podáváme posypané Jihočeskou nivou.