

Gnocci u timijan puteru



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **3jajeta**
- **300 gbrašna**
- **50 gputera**
- **2grancice svežeg timijana**
- **50 grendanog parmezana**

Priprema

Skuvamo krompir, neoljušten. Kada je kuvan oljuštimo i propasiramo. U sredinu dodajemo jaja i onda po malo brašna, mešajuci rukama. Ne mesite predugo da se ne bi izgubila vazdušasta masa. Testo je gotovo kad se ne odvaja, nije lepljivo i lako ga možete formirati u duguljaste linije.

Isecete male komade kao na slici. Zagrevajte puter u tiganju u koji stavite grancice timijana. Pecete gnocci sa obe strane nekoliko minuta. Gnocci možete i kuhati kao prilog jelu. U vodu koja vri ih sipamo i kad isplivaju na površinu ocedimo. Pospete rendanim parmezanom.

Savet