

Warszawska Kolej Dojazdowa

<https://smakpolskiegodrobieu.pl/wyniki-konkursu/gnochi-z-grillowanym-kurczakiem-rydzami-i-gorgonzola>

Gnochi z grillowanym kurczakiem, rydzami i gorgonzolą

NAGRODA GŁÓWNA



Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 35 g masła
- 2 szklanki mąki
- 2 jajka
- 500 g piersi z kurczaka

- 1 duża cebula biała
- rydze marynowane
- 200 ml śmietanki
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki oleju
- sól i pieprz do smaku
- ser gorgonzola

- natka pietruszki

Sposób wykonania:

Ziemniaki obieramy i gotujemy w lekko osolonej wodzie. Następnie odcedzamy je z wody i tłuczemy. Dodajemy masło oraz jajka, mieszamy. Na koniec dodajemy mąkę i wyrabiamy masę. Następnie formujemy kluseczki. Gotujemy w lekko osolonej wodzie. Filety z kurczaka oczyszczamy i kroimy na mniejsze kawałki. Doprawiamy je solą oraz pieprzem. Cebulę kroimy bardzo drobno. Następnie szklimy ją na rozgrzanym maśle. Dodajemy kawałki kurczaka. Smażymy kurczaka, aż się zrumieni. Następnie dodajemy kluseczki oraz śmietankę. Redukujemy do odpowiedniej gęstości. Dodajemy posiekaną natkę pietruszki. Wykładamy na talerz i dodajemy marynowane rydze oraz pokruszony ser gorgonzola.