



30 perc

Egyetlen nagyobb serpenyő, 30 perc, és kész ez a fűszeres, enyhén csípős, laktató vacsora.

Dúsíthatod akár feketebabbal vagy ha csípősebben szereted, akár jalapenoval is.

Tex-Mex gnocchi



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:

30 dkg darált sertéshús
1 csomag gnocchi
10 dkg sajt
1 fej vöröshagyma
3 - 4 gerezd fokhagyma

½ doboz aprított paradicsom
2 evőkanál olaj
2 dl alaplé
6 - 8 db olajbogyó

2 teáskanál piros paprika
1 teáskanál só
1 teáskanál őrölt koriander
1 teáskanál őrölt római kömény

½ teáskanál chili pehely
½ teáskanál frissen őrölt színes bors
½ teáskanál cayenne bors
½ teáskanál cukor

Elkészítés:



1 A darált húst a felhevített olajon lepirítjuk. Hozzáteesszük a sót, koriandert, római köményt, chili pelyhet, színes borsot, cayenne borsot, konyhai aprítóval pürésített hagymát, fokhagymát.



2 Konyhai aprítóval pürésítjük a paradicsom darabokat is, és a húshoz adjuk a pirospaprikával együtt.



3 Ráöntjük az alaplét, és összeforraljuk.



4 Beletesszük a gnocchit.



5 Az egész ragut 3-4 percig főzzük. Közben megreszeljük a sajtot.



6 A reszelt sajtot beleszórjuk, és óvatosan keverve megvárjuk, míg beleolvad. Forrón tálaljuk, amikor is megszórjuk reszelt sajttal, és a felkarikázott olajbogyóval.