

## Petrezselymes gnocchi (ejtsd nyokki)



### Hozzávalók:

50 dkg lisztes fajtájú burgonya, só, 8 csokor (szárastól 15 dkg) petrezselyem, 1 kis fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 12 dkg vaj (lehet sütőmargarin is), 1 tojás, 10-10 dkg finomliszt és búzadara (eredetileg csak liszt), egy-egy késhegynyi őrölt fekete bors és reszelt szerecsendió, 6-8 dkg finomra reszelt parmezán sajt a nyújtáshoz:  
egy kevés finomliszt

1. A burgonyát héjastól jól megmossuk, enyhén sózott vízben megfőzzük, leszűrjük. Még melegen meghámozzuk, szitán (a burgonyanyomó nem elég finom hozzá) áttörjük és így hagyjuk kihűlni.
2. Közben a petrezselymet megmossuk, lecsöpögtetjük, a leveleket a szárról lecsipkedjük. Egyharmadát fölaprítjuk és letakarva félretesszük. (Az is jó megoldás, ha nincs idő és kedv a levelekkel pepecselni, hogy a kis kötegeket szorosan összefogjuk, és addig vágjuk, míg a szárukhoz nem értünk.)  
A hagymát meg a fokhagymát meghámozzuk, fölaprítjuk, a maradék petrezselyemmel egy serpenyőben 3 deka megolvasztott vajon, kevergetve 3 percig pároljuk.
3. Ezután merülőmixerrel nagyon finomra turmixoljuk (turmixgépben egy kevés burgonyát is hozzáadva kell pürésíteni) és összekeverjük a tojással, a liszttel, a búzadarával meg a kihűlt burgonyával. Megsózzuk, megborsozzuk, a szerecsendióval fűszerezzük és jól kidolgozzuk.
4. A tésztát három részre osztjuk, majd enyhén meglisztezett gyúrolapon 2,5 centi átmérőjű rudakká sodorjuk. Tetejüket egy kevés liszttel meghintjük, a rudakat 0,5-0,75 centi vastagon fölszeleteljük. A tésztadarabkákat a lisztben kissé meghempergetve oválisra (rögbi labda formájúra) alakítjuk, végül tetejüket egy villával (lehet egy kés fokával is) megnyomkodjuk, hogy a kagylóhéjhoz hasonlítsanak, így lesznek gnocchi formájúak.
5. Enyhén meglisztezett konyharuhán negyedórán át száradni hagyjuk, majd forrásban lévő megsózott vízben kb. 5 percig főzzük, azután leszűrjük.
6. Közben a maradék vaját fölolvasztjuk, a félretett egyharmadnyi petrezselymet kevergetve

## Petrezselymes gnocchi (ejtsd nyokki)

megforrósítjuk rajta, és tálaláskor a gnocchira locsoljuk. A parmezánsajttal megszórva kínáljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 606 kcal