

## **GNOCCHI ALLA NORMA**

### Suroviny:

3 lilky  
konzervovaná rajčata krájená 800 g  
1 červená cibule  
4 stroužky česneku  
2 hrsti bazalky  
ocet balzamiko  
parmazán  
sůl  
pepř  
olivový olej  
gnocchi

### Postup:

2 lilky podélně rozkrojíme, poslední nakrájíme na kostičky, dáme do misky se solí a necháme půl hodiny vypotit. Poté opláchneme, osušíme a proházíme s olivovým olejem. Dáme do předem vyhřáté trouby na 190 °C a pečeme do zhnědnutí. Cibuli necháme na trošce oleje zesklivatět, přidáme prolisovaný česnek na 30 vteřin. Poté zalijeme rajčaty a necháme pomalu probublávat do zhoustnutí. Podélně rozpůlené lilky vydlabeme ze slupky vidličkou a natrháme. Všechny lilky přidáme do omáčky. Přihodíme také nadrobno nasekanou bazalku a dochutíme solí, pepřem a lžící balzamického octa. (Kdo nemá sladká rajčata bude muset dát i trošku cukru). Přisypeme nastrouhaný parmazán. Podáváme s gnocchi připravenými dle návodu.

*Autor: Markéta Helbichová*

