

Ньокки с мясными колбасками и беконом



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4 человека)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 500g 500 г
- бекона 150 г
- готовые картофельные ньокки (можно приготовить самим по любому понравившемуся вам рецепту) 500 г
- оливкового масла 2 ст.
- свежих мясных колбасок 250 г
- соль
- Черный перец
- чеснока

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

Начинаем наше пасхальное меню. Сегодня готовим ньокки с мясными колбасками и беконом.

Разогреть оливковое масло и обжарить в нем зубчик чеснока. Порезать свежие колбаску на небольшие кусочки и обжарить их масле с чесноком, туда же добавить порезанный кубиками бекон. Обжаривать все вместе 2-3 минуты. Добавить пассату Romi, соль, перец и тушить на слабом огне 20 минут.

Отварите картофельные ньокки и за 1 минуту до готовности слейте воду и отправьте их мясной в соус. Тушите все вместе пару минут, затем украсьте зеленью и подавайте к столу.

- *Elena Laudicina*