



## Ньокки с томатно-луковой сальсой и шампиньонами под базиликовым маслом с чесноком



### Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	1 банка (400г)
◦ Томаты в с/с кусочками	400 г
◦ Черный перец с ароматом дыма	по вкусу
◦ Зелень	по вкусу
◦ Чеснок	2 шт.
◦ Базилик	2 веточки
◦ Картофель	10 шт.
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Яйцо куриное	2 шт.
◦ Масло оливковое	80 мл
◦ Масло сливочное	80 г
◦ Мука кукурузная	200 г
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



60 мин



5 порции



227 ккал

1. Картофель отварите в мундире в подсоленной воде.<br>
2. Приготовьте сальсу. Половину луковицы и 1 зубчик чеснока нарежьте тонкими полукольцами. Слегка обжарьте в сотейнике на оливковом масле и добавьте томаты. Проварите на среднем огне 25 минут, постоянно помешивая. Снимите с огня и приправьте по вкусу.<br>
3. Отварной картофель почистите, разомните вилкой, охладите.<br>
4. В остывший картофель разбейте 2 яйца, добавьте соль, перец черный с ароматом дыма, кукурузную муку и все тщательно перемешайте.<br>
5. Из полученной смеси сформируйте колбаски и нарежьте на прямоугольники 2-3 см.<br>
6. На сковороде положите кусочек масла и обжарьте ньокки до золотистого цвета.<br>
7. Отдельно обжарьте грибы с оставшимся луком.<br>
8. Приготовьте ароматное масло. На сковороде растопите сливочное масло, добавьте базилик и чеснок, томите, пока масло не растопится, и еще 5 минут, пока оно не напитается ароматом.<br>
9. На тарелку выложите сальсу, ньокки, грибы, полейте ароматным маслом и посыпьте зеленью.



---

## Совет

В сольсу можно добавить немного тростникового сахара и сушеных трав для более изысканного вкуса.

---

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>