

Oppskrift

Prior Kjøttpølse med gratinert gnocchi



1

Smuldre opp blåmuggosten og rør den sammen med revet parmesan og fløte.

2

Vend dette sammen med gnocchi og brokkoli, samt litt nyrevet pepper.

3

Hell over i ildfast form og gratiner til gylden på 190 °C, ca 15 minutter.

4

Server gratengen med stekt eller grillet kjøttpølse.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttpølse Skinnfri Delt 5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Kjøttpølse delt i to	8 stk
----------------------------	-------

Gnocci kokt	500 g
-------------	-------

Brokkoli kokt	300 g
---------------	-------

Blåmuggost	150 g
------------	-------

Fløte	1,5 dl
-------	--------

Parmesan	50 g
----------	------