Gnocchi s kuracím mäsom a so špenátom

- **500 g zemiakových gnocchi**
- **300 g kuracích pŕs**
- **150 g listového špenátu**
- **100 ml 31 % smotany na šľahanie**
- **50 g parmezánu**
- **1 lyžica olivového oleja**
- **1 strúčik cesnaku**
- **soľ**
- **mleté čierne korenie**

NA PEČENIE:

- **forma vhodná do teplovzdušnej fritézy**

Kuracie mäso nakrájame na menšie kúsky a premiešame s polovicou oleja, so soľou a s korením. Gnocchi zmiešame so zvyšným olejom a spolu s kuracím mäsom ich vložíme do formy vhodnej do teplovzdušnej fritézy. Pečieme pri teplote 190 °C približne 10 minút. V polovici pečenia premiešame. Pridáme prelisovaný cesnak, špenát a smotanu. Suroviny premiešame a pečieme ďalších 5 minút, kým sa mäso dôkladne neprepečie. Nakoniec všetko posypeme parmezánom a dáme zapiecť ešte na 2 minúty, aby sa syr rozpustil.