



Ньокки с голубым сыром и инжиром

Нежные ньокки со шпинатом, сладким инжиром и пикантным голубым сыром. Для приготовления в аэрогриле используйте небольшую форму для запекания.

🕒 15 мин

Ингредиенты

Ньокки — 250 г

Шпинат — 200 г

Инжир свежий — 4 шт.

Лук красный — 1 шт.

Сыр с голубой плесенью — 100 г

Грецкие орехи — 50 г

Вино белое — 50 мл

Соль, перец, оливковое масло — по вкусу

Приготовление

1. Инжир и лук нарежьте крупными дольками. Порубите шпинат и грецкие орехи.
 2. Залейте ньокки и шпинат кипятком на 2 минуты, затем слейте воду.
 3. Переложите ньокки и шпинат в форму для запекания. Посолите и поперчите.
 4. Сверху выложите инжир, красный лук и голубой сыр. Посыпьте грецкими орехами и сбрызните белым вином.
 5. Поставьте форму в чашу аэрогриля. Готовьте 10 минут на программе «Выпечка» (180 °C) до расплавления сыра и размягчения инжира.
- Совет: Подавайте с багетом и зелёным салатом.