

Njoke sa spanacem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Njoke:

- **500 g** kuvanog krompira
- **200 - 300 g** brašna
- **1** jaje

Pesto sos od spanaca:

- **120 g** spanaca
- **50 g** badema ili oraha
- **5** sušenih paradajza
- **6 kašika** maslinovog ulja
- **po želji** soli

Sir:

- **100 g** ovčijeg/kozijeg sira
- **po želji** parmesan

Priprema

Umesiti krompir dok je vruć sa 200 g brašna i sa jajetom. Prvo sa varjačom mešati da ne bi ispekli ruke, a čim prestane da bude vruće prebaciti na radnu površinu (po potrebi dodavati brašno) i mešati dok ne postane glatka masa koja se ne lepi. Razvaljati testo na debljinu 1 do 1,5 cm i iseciti ga na trake, a te trake na male kocke. Oblikovati viljuškom da bi se dobile lepe njoke sa prugicama. Ubaciti njoke u ključalu slanu vodu i kuvati dok ne izau na površinu. Pesto sos: Sve sastojke izblendirati. U vruće njoke umešati pesto sos. Dok je sve vruće dodati po želji sir ovciji, koziji ili ko ne voli kravlji. A na kraju i parmesan. Prijatno.

Savet