Ribanac sa pilecim mesom i njokama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**kiselog kupusa ribanca
- **500 g**pileceg belog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **prstohvat**šecera
- **1 cen**belog luka
- **malo**ruzmarina
- **malo**ulja

Za njoke:

- **1 l**vode
- **2 kašike**ulja
- **24 kašike**oštrog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **po ukusu**soli
- **2**jajeta

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno seckan crni luk, posuti šecerom. Kad omekša, dodati kupus ribanac, ruzmarin, biber, pa dinstati 15-tak minuta. Zatim dodati pilece meso iseckano na kocke, pa dinstati dok povrce i meso ne omekša.

Njoke: Vodu, ulje i so staviti da provri, pa skloniti s vatre. Sipati brašno pomešano sa pecivom, sacekati 2-3 minuta, promešati i vratiti na laganu vatru oko minut-dva da se napravi jednolicna masa. Sipati u drugu posudu da se ohladi, pa dodati jaja i dobro umesiti. Praviti njoke i kuvati ih 10-15 minuta.

Pre nego što njoke ubacite u ribanac, propržite ih kratko na ulju u koji ste dodali sitno seckan beli luk, tek da zamiriše. Dodajte ih odmah u ribanac sa mesom, promešajte i poslužite.

Savet