Pikantne njoke



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**njoka
- **1 šolja**mleka
- **1 šolja** jogurta
- **1-1,5 velika kasika**brasna
- **1/2 čaše**belog vina
- **3**kisela krastavcica
- **1 srednje velicine**file belog mesa
- **200 g**mladog sira
- **1 prstohvat**soli
- **1 prstohvat**bibera
- **1 prstohvat**karija
- **1 prstohvat**peršuna
- **1 prstohvat**ruzmarina
- **1 prstohvat**cilija (po ukusu)

Priprema

Njoke obariti u slanoj vodi (gotove su kad isplivaju na površinu), i izvaditi da se ocede. Belo meso izdinstati u slanoj vodi.

Na umerenu vatru staviti brašno, mleko, jogurt i zacine. Stalno mešajte da ne zagori, dok se ne zgusne, a pred kraj dodati vino.

U tanjir sipati prvo njoke, pa posuti sitno iseckanim sirom, belim mesom i krastavcicima. Preliti prelivom i

dekorisati po želji.

Savet

Isprva sam napravila verziju bez krastavcica jer se mojima tako više svia, ali lino više volim sa njima jer se dobije specifican ljutkasto-kiselkast ukus. Idealno ide uz belo vino. Prijatno;)