

## Njoke u belom sosu



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### Sastojci

#### Za njoke:

- 1/2 l vode
- 1/2 kašičice soli
- 50 g margarina
- 400 g oštrog brašna
- 3 jajeta

#### Za sos:

- 1 kašika maslinovog ulja
- 100 g pancete
- 300 ml pavlake za kuvanje
- po ukusu suvi biljni začini
- so
- biber

### Priprema

Sipati vodu i so u šerpu, dodati puter i staviti na šporet da proključa. U provrelu vodu dodati oštro brašno i dobro mešati dok se ne zgusne. Tada skinuti sa vatre i dodati jedno po jedno jaje meseci masu mikserom sa nastavcima za testo. Podeliti testo u 4 dela i od svakog napraviti dugacak, tanki valjak. Nakon toga valjak treba iseci na 1 cm debele, njoke koje odmah moramo posuti oštrim brašnom da se ne zalepe. Za to vreme staviti šerpu sa vodom na šporet i kad voda proključa, ubaciti njoke. Kuvane njoke popece se na površinu, odakle ih skidamo rešetkastom kašikom i stavljamo u cediljku da se okapaju. Posle toga možemo da ih poslužimo.

Za beli sos: Zagrijati ulje u dubljem tiganju i dodati sitno seckanu pancetu. im se ona dobro proprži, sipati pavlaku za kuvanje. Kada provri, kuvati još nekoliko minuta tek da se blago zgusne. Posoliti i pobiberiti po ukusu i služiti preko njoka.

## **Savet**