Ljubicanstveni njoki



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **2-3**ljubicasta batat krompira
- **400 g**oštrog brašna
- **50 g**maslaca
- **1**jaje
- **malo**soli

Priprema

Krumpir operite i stavite kuhati zajedno sa korom. Batat takoe operite i stavite kuhati u drugu posudu. Kada su se krumpir i batat skuhali ogulite koru i protisnite ih kroz pasirku. U maloj posudi rastopite maslac i dodajte smjesi krumpira i batata, dodajte jaje, brašno, so i sve skupa dobro umijesite.

Na radnu površinu pospite malo brašna da se smjesa ne zalijepi te napravite 4 kugle od kojih cete poslije napraviti njoke.

Uzmite jednu kuglu, podijelite na 4 dijela. Od svakog napravite zmijicu i od zmijice pocnite raditi njoke. Svaki taj njokic preko vilice povaljajte da napravite malenu rupicu u sredini.

U kipucu vodu dodajte njoke, kuhacom promiješajte da se ne zalijepe za dno posude i kratko kuhajte dok se njoki ne dignu na površinu. Kad njoke isplivaju izvadite ih u posudu za serviranje.

Savet

Možete ih posuti parmezanom prije serviranja