

# *Njoke u bešamelu*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za njoke:**

- **100** gmargarina
- **250** mlvode
- **1** kašicicasoli
- **125** goštrog brašna
- **100** grendanog kackavalja
- **4**jajeta

### **Za bešamel**

- **100** gmargarina
- **500** mlmleka
- **3** kašikebrašna
- **20** grendanog kackavalja
- **100** mlkisele pavlake
- so
- biber
- muskatni orah

### **Za posipanje:**

- **100** grendanog kackavalja
- **1** šakaprezle

## **Priprema**

Njoke: U šerpu staviti da provri margarin, vodu i so, u to dodati brašno i rendani kackavalj, mešati par minuta, a zatim skloniti sa šporeta i dodavati jaja, jedni po jedno i svako dobro sjediniti sa masom, tako da se dobije dosta žitko testo, sve to raditi mikserom.

Ovo testo se vadi kafenom kašicicom i kuva u blago posoljenoj kljucaloj vodi par minuta, otprilike 1 minut posto isplivaju na površinu. Vade se kašikom sa rupicama u posudu u kojoj će te ih zapeci, ali je predhodno namažite sa malo margarina.

Bešamel: propržite brašno na margarinu i u vrelu masu dodajte hladno mleko neprestano mešajuci žicom, a kad masa pocne da se zgušnjava dodajte kackavalj, pavlaku pa onda po ukusu, so, biber i muskatni orašcic.

Bešamel prelijte preko njoka i pospite rendanim kackavaljem i tankim slojem prezli.

Zapecite u predhodno zagrejanoj rerni nekih 15-20 minuta na 180C.

## **Savet**