Njoke u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Sos:

- **1 kašika**maslinovog ulja
- **1**iseckan crni luk
- **3 cena**iseckanog belog luka
- **1/4 šolje**suvog belog vina
- **300 ml**paradjz sosa
- **1**crvena babura, iseckana
- **1 kašicica**origana
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina

Njoke:

- **2**veca krompira
- **1**jaje
- **2 šolje**brašna

uftice:

- **1/4 šolje**maslinovog ulja
- **1 kg**goveeg mlevenog mesa
- **1 glavica**crnog luka, iseckanog
- **1/2 šolje**prezli
- **1 kašicica**suvog zacina
- mocarela za posipanje

Priprema

Pripremimo sastojke.

Sos: U tiganju izdinstamo luk i beli luk oko 5 do 7 minuta. Dodamo papriku i dinstamo nekoliko minuta. Dodamo origano i suvi zacin, krckamo još oko 5 minuta. Njoke: U šerpi sa posoljenom vodom, skuvamo neoljušten krompir. Ohladimo, oljuštimo pa napravimo pire. Dodamo jaje i brašno i umesimo. Od umešenog testa pravimo okrulo tanko testo, koje zatim isecemo na približno iste komade. U vodu koja vri spustimo njoke. Kad isplivaju na površinu, gotove su. Ocedimo i izrucimo u sos.

uftice: Umešamo mleveno meso, luk, zacine i prezle pa napravimo cuftice. Pržimo u zagrejanom ulju, okrecuci ih, oko 6 minuta. Sipamo u sos i njoke.

Izrucimo sve u pleh i pospemo mocarelom. Pecemo dok se mocarela ne istopi i porumeni oko 10 minuta.

Ovako.

Savet

Odlian i brz ruak. Uz domai hleb ili salatu ili oba, kao prilog.