

Njoke u bešamelu



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** njoka
- **40 g** putera
- **2 kašike** brašna
- **5 dlm** mleka
- **100 g** maskarpone sira
- **200 g** kackavalja
- **200 g** suvog vrata
- mešavina začina

Za mrvice:

- **1 glavic** belog luka
- **1 kašik** putera
- **150 g** prezli
- **30 g** parmezana

Priprema

Kackavalj izrendati na krupno rende, suvi vrat iseci na štapice. Njoke obariti u slanoj vodi, a zatim ih ocediti od suvišne tecnosti i poprskati ih uljem da se ne bi slepile. U šerpi rastopiti puter, a zatim dodati brašno i kratko propržiti. Potom postepeno dolivati mleko uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. Skloniti sa ringle, pa dodati maskarpone sir, kackavalj, suvi vrat, začine po ukusu i promešati. Nakon toga dodati njoke i sve zajedno još jednom promešati. Zemljanu ciniju nauljiti, te u nju presuti njoke u sosu i poravnati. Posebno pripremiti mrvice za posipanje. U rerni ispeci glavicu belog luka zajedno sa ljuskama, a potom istisnuti omekšalu sredinu. Na

malo putera propržiti pastu od belog luka, dodati prezle i parmezan, te dobro izmešati. Smesom od prezle posuti njoke, pa staviti u zagrejanu rernu na 180°C 30 minuta da se zapece.

Savet