

## Zapecene njoke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **200 g** kobasice
- **100 g** parmezana
- **2** jajeta
- **1000 g** njoka
- **200 g** kiselo mleko
- **200 g** jogurta
- **1 dl** mleka
- **1-3** pecene paprike

### Priprema

Staviti vodu da ključa, za to vreme izeckajte kobasice u kockice i umutite 2 jaja sa 1 dl mleka 200 g jogurta. Kada voda proključa stavite njoke 1-2 minuta i izvadite ih. U pleh stavite malo ulja i razmazite po celom dnu. Pocnite da reate njoke u tepsiju tako da skoro ceo prostor bude ispunjen, preko njih stavite iseckane kobasice. Prelijte kiselim mlekom i zatim stavite isecene paprike ili papriku preko. Izmucena jaja prelite preko celog sadržaja u plehu. Rernu ukljucite na 200-250 stepeni. Kada dostigne temperaturu stavite pleh i sacekajte dok jaja ne pocnu da menjaju boju i dok ne dobije pokoricu lepu. Vremenski je to otpriliki 15-ak minuta. Kada se gornje deo lepo zapece izvadite pleh i odmah stavite preko parmezan. Ostavite 5 minuta da se ohladi i servirajte u velike plitke tanjire.

### Savet

U zavisnosti od ukusa možete dodati ljutih sušenih paprika ili malo bosiljka sa origanom. Nemojte sve mešati jer e izgubiti željeni ukus. Peena paprika treba biti oišena i opet u zavisnosti od ukusa može biti marinirana sa

belim lukom.