

Domace njoke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** domaceg krompir pirea
- **150-200 g** brašna
- **1** jaje
- **1 kašika** ulja
- **1/3 kesice** praška za pecivo

Priprema

Zamesite testo od datih sastojaka ukoliko se testo lepi dodajte još brašna. Od date količine napravite 4 dugačka valjka oko 2 cm debljine. Oštrim nožem isecite na 1,5 cm debljine. Uzmite viljušku i zaobljenom stranom svaki komad testa prevucite preko da dobijete šare. Ovako dobijene njoke možete poreati na tacnu i zamrznuti, kad se zamrznu spakujte ih u kesice i koristite po potrebi.

Savet

Kad vam ostane od ruka krompir pirea, napravite njokice.