

## Njoke sa gorgonzolom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kašika**putera
- **1**pavlaka 20% mm
- **100** g sirnog namaza, koji naviše volite
- **100** g gorgonzole
- **2 listice** sira za sendvice
- ili 1 zdenka sir ili 50g kackavalja
- **1/2 kesice** parmezana
- **malobosiljka**
- **500** gnjoki

### Priprema

Otopiti kašiku putera, sinuti sa vatre i u to dodati sve ostale sastojke: pavlaku, sirni namaz, izgnjecenu gorgonzolu, parmezan, bosiljak, listice kackavalja (mek je pa ne mora da se lomi, ako stavljate obican kackavalj izrendati ga), izmešati i vratiti na vatru na par minuta.

U me?uvremenu skuvati njoke, procediti, vratiti u šerpu i sjediniti sa sosom.

### Savet

Jedino što vam je preostalo je da sipate sebi ?ašicu belog vina i uživajte u ru?ku :)