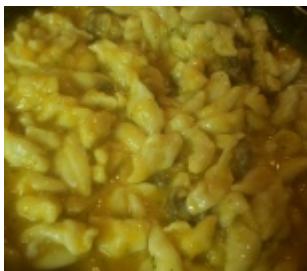


Njoke u umaku od junetine



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za njoke:

- **1 kg** brašna
- 2 jajeta
- so
- **6 dl** mlake vode
- **3 kašike** ulja

Za umak:

- **1 glavica** crvenog luka
- 2 vece šargarepe
- **3 cenabijelog** luka
- **250 g** junetine
- voda
- so
- **po želji** suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Junetinu narezati na kockice, staviti u zdjelu, posuti s malo praška za pecivo i ostaviti u frižideru 60 minuta, (ovako ce meso biti socno i mekano).

Narezati crveni luk i pržiti na ulju, dodati izribanu šargarepu i junetinu. Malo popržiti, pa dodati malo vode da

se lagano kuha, posoliti, te poklopiti. Povremeno promiješati. Kada nestane vode ponovo dodati i tako sve dok meso ne bude gotovo.

Dok se meso kuha, umutiti sastojke za njoke, uzimati po malo kašikom i stavljati u vrelu vodu, (kašiku svaki put umociti u vodu da se nebi ljepile). Kada potrošite svu smjesu, ostaviti njoke da kuhaju još 15 minuta. Ocjediti ih i obavezno isprati hladnom vodom.

U meso koje je pri kraju dodati izribani bijeli luk, još malo vode, te jednu kašiku brašna koje ste pomiješali sa malo vode.

Na kraju u gotovo meso dodati njoke, dobro promiješati i zaciniti još po želji.

Savet

Ako kuhate ruak za dvoje pravite manju količinu njoka, od 550 g brašna, 2 jajrta, 3 dl vode, i 1,5 kašike ulja...
Dobar tek ;)