

## Njoke u bešamel sosu sa piletinom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Za njoke:

- **60 g** instant pirea
- **1 kašicica** margarina
- **1 kašicica** soli
- **300 ml** vode
- **1** jaje
- **300 g** brašna
- **3-4 kašike** prezli

#### Za bešamel:

- **40 g** margarina
- **40 g** brašna
- **400 ml** mleka
- **1 kašicica** suvog biljnog začina
- origano

#### I još

- **100 g** pileceg belog mesa
- **1 glavica** crnog luka

### Priprema

Njoke: U 300 ml vode dodari margarin i so, kada prokljuca dodati polako instant pire i mešati žicom dok se ne dobije odgovarajuca gustina. Kada se pire ohladi dodati jaje i brašno i umesiti testo. Testo treba da se odvaja od posude, pa po potrebi dodati brašno. Od testa praviti trake koje se seku na kockice debljine 1 cm. Njoke kuvati u ključaloj vodi 3-4 minuta, dok ne isplivaju na površinu. Proceene skuvane njoke zatim propržiti u tiganju na margarinu i nekoliko kašika prezli.

Bešamel: U šerpici otopiti margarin, dodati brašno i propržiti malo. Zatim postepeno dodati mleko, stalno mešajući žicom da se ne naprave grudvice. Kuvati dok se ne dobije gusta smesa. Zaciniti suvoim biljnim zacinom i origanom.

U tiganju propržiti sitno iseckan crni luk i sitno iseckano belo meso. Zaciniti po želji.

Pomešati njoke i belo meso. Preliti bešamel sosom.

## **Savet**

Prijatno!