

Pikantne njoke



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gnjoka
- **1** šoljamleka
- **1** šolja jogurta
- **1-1,5** velika kasikabrasna
- **1/2** cašebelog vina
- **3**kisela krastavcica
- **1** srednje velicinefile belog mesa
- **200** gmladog sira
- **1** prstohvatsoli
- **1** prstohvatbibera
- **1** prstohvatkarija
- **1** prstohvatperšuna
- **1** prstohvatruzmarina
- **1** prstohvatciliya (po ukusu)

Priprema

Njoke obariti u slanoj vodi (gotove su kad isplivaju na površinu), i izvaditi da se ocede. Belo meso izdinstati u slanoj vodi.

Na umerenu vatru staviti brašno, mleko, jogurt i zacine. Stalno mešajte da ne zagori, dok se ne zgusne, a pred kraj dodati vino.

U tanjir sipati prvo njoke, pa posuti sitno iseckanim sirom, belim mesom i krastavcima. Preliti prelivom i

dekorisati po želji.

Savet

Isprva sam napravila verziju bez krastavcica jer se mojima tako više svia, ali lino više volim sa njima jer se dobije specifičan ljutkasto-kiselkast ukus. Idealno ide uz belo vino. Prijatno;)