Njoke u belom sosu



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za njoke:

- **1/2 l**vode
- **1/2 kašicice**soli
- **50 g**margarina
- **400 g**oštrog brašna
- **3** jajeta

Za sos:

- **1 kašika**maslinovog ulja
- **100 g**pancete
- **300 ml**pavlake za kuvanje
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- so
- biber

Priprema

Sipati vodu i so u šerpu, dodati puter i staviti na šporet da prokljuca. U provrelu vodu dodati oštro brašno i dobro mešati dok se ne zgusne. Tada skinuti sa vatre i dodati jedno po jedno jaje meseci masu mikserom sa nastavcima za testo. Podeliti testo u 4 dela i od svakog napraviti dugacak, tanki valjak. Nakon toga valjak treba iseci na 1 cm debele, njoke koje odmah moramo posuti oštrim brašnom da se ne zalepe. Za to vreme staviti šerpu sa vodom na šporet i kad voda prokljuca, ubaciti njoke. Kuvane njoke popece se na površinu, odakle ih skidamo rešetkastom kašikom i stavljamo u cediljku da se okapaju. Posle toga možemo da ih poslužimo.

Za beli sos: Zagrejati ulje u dubljem tiganju i dodati sitno seckanu pancetu. im se ona dobro proprži, sipati pavlaku za kuvanje. Kada provri, kuvati još nekoliko minuta tek da se blago zgusne. Posoliti i pobiberiti po ukusu i služiti preko njoka.

Savet