

Njoke sa slaninom u paradajz sosu



Sastojci

Za njoke:

- (ukoliko želite sami da ih pravite)
- 1 kg krompira
- 150 g brašna
- 1 jaje
- 1 žumance
- bosiljak
- so

Za sos od paradajza:

- 600 g paradajza
- 300 g dimljene mesnate slanine
- 1 glavica crnog luka
- 1 cen belog luka
- 2 kašike maslinovog ulja
- biber

Priprema

Njoke pripremati na sledeci nacin: kuvati krompir u ljusci 20 minuta, a zatim ga oljuštiti i propasirati. Dodati jaje, žumance, so i bosiljak. Zatim dodavati brašno sve dok testo ne prestane da se lepi za ruke. Napraviti tanke rolnice pa testo iseci na komadice dužine oko 3 cm. Kuvati njoke u slanoj vodi, cim isplivaju na površinu vaditi ih i cediti.

Slaninu iseci na sitne kockice i propržiti je na ulju. Dodati sitno seckan crni luk, isitnjen beli luk i očišćen i iseckan paradajz. Posoliti, pobiberiti, dodati malo bosiljka i sve dinstati oko 10 minuta. Kada sos bude gotov pomešati ga sa skuvanim njokama.