

Njoke u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**srednjih krompira
- **2**žumanceta
- **1,5** šoljabrašna
- so

Za sos:

- **4**sveža oljuštena paradajza
- **1/2** glavice crnog luka
- **1** kašikai seckanog peršuna
- **1** kašicica origano
- **3** kašike paradajz pirea
- **1/4** šoljerendanog kackavalja (za posipanje)
- **100** g seckane šunke

Priprema

Pripremimo sastojke.

Obarimo krompir, neljušten, pa ga oljuštimo. Ja sam dodala još 2 kumara (sladak krompir) neobavezno je u receptu.

Krompir propasiramo ili kao što ja radim izrendamo. Dodamo so i prosejano brašno i rukom sve zamesimo.

Stavimo testo na plasticnu foliju, zamotamo i ostavimo u frižideru.

U meuvemenu pripremimo sos. Izdinstamo luk, dodamo isecen, oljušten svež paradajz (najlakše se ljušti ako ga malo nožem zasecete na vrh, pa na kratko spustite u vodu koja vri. Dodamo paradajz pire, so, biber, origano i šunku. Dolijemo 1/2 šolje vode.

Izvadimo testo iz frižidera pa napravimo male okrugle pletenice. Svaku secemo na dobro pobrašnjenoj radnoj povšini. Malo pritisnemo vrh viljuškom.

Spustimo u vodu koja vri, kad isplivaju na površinu, vadimo i stavljamo u sos. Ostavimo umešajuci njoke u sos, da se krckaju 2 minuta.

Služimo uz salatu i pospemo rendanim kackavaljem.

Savet

Redovno pravim njoki i uopšte nije teško ali se prdržavajte se recepta, jer ako su sastojci nepravilni vaši njoki e biti ili previše tvrdi ili gnjecavi. Njoki se mogu praviti sa raznim sosovima, ili samo s dodatkom putera. Mogu kao ove uz salatu biti glavno jelo ili dodatak. Paradajz se najlakše oljušti kad ga zaseete na vrhu i spustite kratko u vodu koja vri.