

Kremaste njoke sa bundevom i belim mesom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400-500 g** njoka od krompira (jedno pakovanje)
- **200 g** rendane bundeve
- **200 g** pileceg belog mesa
- **1 manja glavica** crnog luka
- **200 g** mlecne slatke pavlake (bez šecera)
- **1 kašičica** putera (ili 1 kašika maslinovog ulja)
- **1 šakarukole**
- **1 kašičica** karija
- **2 kašike** rendanog parmezana (ili grana padano sira)
- **na vrh kašičice** muskatnog oraha

Priprema

Naseckati baš sitno crni luk, meso naseckati na kockice, posoliti i uvaljati u kari. U tiganju ugrejati puter, staviti luk da se prži 5 minuta uz stalno mešanje, dodati meso, pa peci još oko 5 minuta. Staviti bundevu mešati dok ne omekša, ja je ne pržim dugo, jer ne volim da je gnjecava.

U šerpi zagrejati vodu do ključanja, posoliti i staviti njoke da se kuvaju. ?im isplivaju na površinu gotove su, iscediti i ostaviti pola šoljice vode od kuvanja njoka.

Umešati njoke sa mesom, preliteri vodom od kuvanja i pavlakom. Dodati muskatni orah, soli ako je neslano, parmezan i kuvati par minuta dok ne prokljuca. Skloniti sa šporeta i umešati seckanu rukolu.

Savet

Ako ne jedete meso zamenite ga pečurkama, samo ih pržite dok ne ispari voda, pa onda dodajte bundevu.
Prijatno!