

Gnocchi al formo (njoke)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za njoke:

- 3krompira
- 1 jaje
- **po potrebi**brašna
- so

Za sos:

- **1** glavica crnog luka
- 1 paprika
- **300** gmlevenog mesa
- **100** g pancete
- **2** dlsok od paradajza
- suvi biljni zacini
- peršun
- **125** g mozarela light
- **100** g kackavalja

Priprema

Od krompira skuvati pire, ohladiti, posoliti, dodati jaje i po potrebi brašno da se dobije glatko testo. Od testa napraviti valjke više komada debljine prsta, i zaseci na komadice 2 cm širine! Ja sam ih dodatno zaoblila viljuškom sa obe strane. Njoke porežati u vatrostalnu posudu i politi sa malo ulja.

Luk i papriku isdinstati dodati mleveno meso i pancetu, zaciniti biljnim zacinom i dodati sok od paradajza to kuvati par minuta, dok sos ne postane gušci.

Sos izliti preko njoka i posuti mocarelom seckanu na kockice.

Zapeci u retni na 200 C 15-tak minuta. I posuti rendanim kackavaljem, ostaviti da se kackavalj istopi i posuti peršunom.

Savet

Moji uku?ani obožavaju ove njoke.