

Njoke u bešamelu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za njoke:

- **100 g** margarina
- **250 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **125 g** oštrog brašna
- **100 g** grendanog kackavalja
- **4** jajeta

Za bešamel

- **100 g** margarina
- **500 ml** mleka
- **3 kašike** brašna
- **20 g** grendanog kackavalja
- **100 ml** kisele pavlake
- so
- biber
- muskatni orah

Za posipanje:

- **100 g** grendanog kackavalja
- **1 šaka** prezle

Priprema

Njoke: U šerpu staviti da provri margarin, vodu i so, u to dodati brašno i rendani kackavalj, mešati par minuta, a zatim skloniti sa šporeta i dodavati jaja, jedni po jedno i svako dobro sjediniti sa masom, tako da se dobije dosta žitko testo, sve to raditi mikserom.

Ovo testo se vadi kafenom kašicom i kuva u blago posoljenoj ključaloj vodi par minuta, otprilike 1 minut posto isplivaju na površinu. Vade se kašikom sa rupicama u posudu u kojoj ce te ih zapeci, ali je predhodno namažite sa malo margarina.

Bešamel: propržite brašno na margarinu i u vrelu masu dodajte hladno mleko neprestano mešajući žicom, a kad masa pocne da se zgušnjava dodajte kackavalj, pavlaku pa onda po ukusu, so, biber i muskatni orašcic.

Bešamel prelijte preko njoka i pospite rendanim kackavaljem i tankim slojem prezli.

Zapecite u predhodno zagrejanoj rerni nekih 15-20 minuta na 180C.

Savet