

Domaci njoki u sosu od plavog sira



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za njoke:

- **600 g**krompira
- **300 g**brašna
- **1**jaje
- **100 g**maslaca
- **po ukusu**soli

Za sos od sira:

- **100 g**sira sa plemenitom bui
- **300 ml**mleka
- **1 ravna kašica**gustina

Priprema

Skuvati krompir u ljusci, prohladiti, oljuštiti, pa dok je još topao, izgnjeciti. Dodati mu so i maslac, pa još malo pasirati.

Ubaciti jaje, promešati kašikom, pa dodajući brašno, malo po malo, umesiti srednje mekano testo. Ako se i dalje lepi za prste, dodati još malo brašna, pa ga podeliti na cetiri loptice, radi lakšeg rukovanja. Odložiti ih u frižider na 20tak minuta, da se malo stegne, da bi se lakše obradilo.

Od svake lopte formirati valjak, pa seci kockice, koje blago pritisnemo viljuškom. Kuvati njoke u blago posoljenoj vodi. Kad isplivaju na površinu, kuvati još tridesetak sekundi, pa rešetkastom kašikom ih vaditi da se

ocede, dok se ne spremi sos.

Za sos od sira staviti u šeršicu mleko i plavi sir isecen na kockice.

Zagrevati mleko dok se sir ne otopi. Da bi se dobila fina, kremasta struktura, na samom kraju sipati u sos gustin razmucen u malo mleka, promešati i skloniti sa vatre. Toplim sosom preliteri njoke i odmah poslužiti.

Savet