

Njoki sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g pileceg bijelog mesa
- **200 ml** pavlake/vrhnja za kuhanje
- **100 g** ggaude
- **500g** njoka
- so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Isjeckati piletinu na sitne kockice. Zaciniti so, biber, suvi biljni zacin. Ispržiti.

Njoke skuhati prema uputstvu sa kesice. Koristila sam ledo zamrznute njoke.

U tavu s mesom sipati vrhnje za kuhanje, dodati sir (na kockice isjeckan), miješati dok vrhnje ne prokuha, a sir ne rastopi.

Servirati njoke preliti mesom sa vrhnjem za kuhanje i sirom preko.

Savet

Ovo je jedan brzi recept za početnike i za zauzete koji nemaju puno vremena da provode u kuhinji. Uživajte!