

Roli poli Njokice



Sastojci

Potrebno je:

- 1 belo meso
- 400 g spanaca
- 125 g griza
- 100 g slanine
- 1 l mleka
- 200 g dimljenog kackavalja
- 2 cena belog luka
- 3 jaja
- 1 kašika brašna
- 200 g putera
- ulje
- so
- biber

Priprema

Dobro oprati spanac i kuvati par minuta u kipućoj vodi. Iscedite ga, sito iseckajte pa dodajte cen usitnjenog belog luka i pobiberite. Meso isecite na šnicle pa svaku izlupajte, posolite i pobiberite po ukusu. Na sredinu stavite po malo spanaca i motajte u rolnice, probodite polovinom cackalice da se ne odvijaju prilikom pecenja.

U tiganj stavite par kašika ulja i 50 g putera da se istopi i pecite šnicle na tihoj vatri dok ne porumene.

Njoke: Sipati u šerpu pola lite mleka i kašiku putera kuvati dok ne provri, a onda polako dodavati griz i na tihoj vatri kuvati dok se griz skroz ne zgusne. Ostaviti da se dobro ohladi.

Ulupati sneg od tri belanceta. U ohla?en griz umutiti 3 žumanca, 100 g narendanog kackavalja, pola kašičice soli i onda dodati ulupana belanca, sve dobro sjediniti. Staviti vodu u šerpu da provri i onda malom kašičicom

vaditi male njoke i spuštati u vodu da se kuvaju. Kada isplivaju na površinu njoke su gotove.

Sos: U šerpi istopiti 100 g putera sa par kašika ulja, pa propržiti brašno i dodati sitno seckanu slaninu. Polako nalivati pola litre mleka, uz stalno mešanje, da se ne stvore grudvice.

Kada sos pocne da vri dodati 100 g rendanog kackavalja, sitno seckani beli luk, biber i so po ukusu. Kuvati uz stalno mešanje, dok se ne zgusne. Njoke pomešati sa sosom i služiti kao prilog uz rolovano meso. **PRIJATNO!**
Nadam se da cete uživati!