

Domace njoke u sosu od pecenog paradajza



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 grancice**eri paradajza
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **4 cena seckanog** belog luka
- **1/2 kašičice** himalajske soli
- **1/4 kašičice** tucne ljute paprike
- **2 kašike seckanog**svežeg bosiljka

Domace njoke:

- **500 g**krompira
- **75 g**brašna (najbolje brašno tip 400)
- **prstohvatsoli** i bibera

Priprema

Zagrejati rernu na 180 C. U vatrostalnu ciniju staviti granu sa paradajzom (nikako ga ne skidatiga sa grane), preliti maslinovim uljem, dodati sitno seckan beli luk, so i tucanu papriku. Peci 15-20 minuta dok paradajzi ne pocnu da pucaju i puštaju sok. Blago iznjeciti viljuškom, ukloniti kožicu, dodati kuvane njoke i bosiljak, izmešati i odmah poslužiti.

Krompire s ljuskom staviti u lonac s hladnom vodom i kuvatio dok ne budu mekani. Kada su kuvani izvaditi ih iz vode, ostaviti da se dobro ohlade, pa ih onda ispasirati kao za pire krompir. Zatim dodati brašno, so i biber pa ga zamesiti (ne dugo da ne bi postalo gumeno). Seci na uže komade, razvaljat pa seci komadice od 2cm. Svaki komadic se s prerezane strane pritisne o zupce viljuške, tako da s jedne strane ostane rupa od palca, a s druge strane karakteristicni nabori. Njoke posuti brašnom i ostaviti da se odmore 15-20 minuta, taman dok se provri voda za njihovo kuvanje. U lonac sipati vodu, posoliti je i kada provri ubaciti njoke. One su kuvane kada isplivaju na površinu, a za to je potrebno oko 2-3 minuta.

Savet