

Njoke sa piletinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** njoka
- **500 g** pileceg belog mesa
- **2 dl** neutralne pavlake za kuvanje
- **100 ml** kecapa
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po potrebi** ulja
- **100 g** rendanog kackavalja

Priprema

Njoke obariti po upustu sa pakovanja i procediti.

Na malo ulja propržiti pilece meso. Kada meso pobeli, dodati mu neutralnu pavlaku i još nekoliko minuta prokrckati zajedno sa piletinom. Zatim spojiti sve sa obarenim i očenim njokama. Posoliti i zaciniti po ukusu.

Sve usuti u dublju podmazanu vatrostalnu ciniju.

Po površinu preliti kecapom i posuti rendanim kackavaljem. Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni da se kackavalj lepo otopi.

Savet