

Njoke sa bukovacom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje (400 g)njoki**
- **1 pakovanje (oko 250 g)bukovaca**
- 1veca tikvica
- **100 gsvinjske pecenice**
- **100 mlneutralne pavlake**
- **po ukususu**
- biber

Priprema

Na malo ulja u tiganju propržiti sitno naseckanu svinjsku pecenicu (može i slanina, panceta, suvi vrat ili nešto slično), zatim dodati na kockice iseckanu tikvicu i ocišcenu i naseckanu bukovacu i sve zajedno propržiti dok tikvica i pecurke ne omeknu. Nakon 5-10 minuta, dodati u tiganj i neutralnu pavlaku i sve zajedno krckati još par minuta.

Njoke kao po uputstvu sa pakovanja, skuvati u slanoj vodi, potom ih ubaciti kuvane u tiganj sa par kašika vode u kojoj su se kuvale. Sve zajedno još par minuta kuvati na tihoj vatri.

Savet

Bukovae mogu zameniti i šampinjoni, vrganji i druge peurke, a njoke mogu biti i domae ;) narendati edamer ili parmezan preko po želji :) Prijatno!