

Njoke od palente na lešo



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** palente
- **malosoli**
- **1 kašika** ulja
- **250 ml** vode
- **1** jaje
- **10 g** oštrog brašna
- **malomaslono**vog ulja
- **2 kašika** mlevenih semenki lana
- **maloo**barene blitve

Priprema

U šerpu staviti vodu, so i ulje i staviti na vatru da prokuva. Kada zakipi dodati palentu i kuvati je prema uputstvu na kesici uz neprekidno mešanje. Ja sam koristila posnu instant palentu (na kesici je naznaceno - kuvati 2 minuta). Kada se palenta lepo sjedini, ostaviti na vatri još 1 minut te skinuti sa vatre i pustiti da se malo ohladi.

U prohladenu palentu dodati 1 jaje i postepeno dodavati brašno.

Deo brašna ostaviti za radnu površinu i uvaljavanje. Masu dobro promešati.

Zamesiti rukama testo na radnoj površinu te formirati dva valjčica visine oko 3cm.

Nožem narezati komade oko 1cm debljine.

Ovlažiti ruke i meću dlanovima hormirati njoke.

U šerpu staviti vode i malo soli i kuvati je na jacoj vatri. Kada voda zavri ubaciti njoke. Od trenutka kada isplivaju na površinu kuvati ih maksimalno još 5 minuta.

Šupljikavom kašikom vaditi njoke iz vrele vode. Kuvane njoke od palente mogu biti prilog uz mnoge soseve. Uvek imam kuvane i iseckane blitve u zamrzivacu jer u mojem malom mestu nema na pijaci blitve tokom cele godine. Malo zaleene blitve iseckati i staviti u tiganj, dodati mleveno seme lana i malo maslinovog ulja. Njoke staviti u tiganj sa blitvom i mlevenim lanenim semenom.

Promešati i servirati uz ribu. Od ove kolicine namirnica dobila sam 18 komada.

Savet

Volim raznolikost u kuvanju i trudim se da mi se prilozi ne ponavljaju. Kuvani krompir na lešo je možda najbolji prilog uz ribu, ali danas sam odlučila da napravim nešto drugaiji prilog.