

## Njoke (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 kašike ulja
- 1/2 kašice soli
- 200 g brašna
- **na vrh noža** sode bikarbone
- 100 g kackavalja
- 1 **caša** pavlake

## Priprema

Jaja izbuckamo sa uljem dodamo so, postepeno dodajemo brašno uz neprekidno mešanje. (U brašno smo umešali soda bikarbonu i rendani kackavalj). Teba da dobijemo mekšu strukturu testa zavisnosti od velicine jaja kolicina brašna može malo da varira +/- . U posudu stavimo vodu sa malo soli i ostavimo da prokljuca u ključavu vodu spuštamo njoke koje sam kašikom vadila ostavimo da se kuva 2-3 minuta dok izpivaju na površinu.

Njoke povadimo špatulom u ciniju.

Pomešati sa pavlakom.

## Savet

Ovako spremljene njoke služim uz gulaš.