

## Njoke (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **3jajeta**
- **2 kašike ulja**
- **1/2 kašicicesoli**
- **200 gbrašna**
- **na vrh nožasode bikarbone**
- **100 gkackavalja**
- **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 kljucavu 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.