

Njoke sa sosom od belog luka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo za njoke:

- **500** g krompira
- **50** g maslaca
- **1** dl mleka
- **1** jaje
- **2** supene kašike griza

Sos od belog luka:

- **30** g maslaca
- **30** g brašna
- **2** cešnjabelog luka
- **400** ml mleka
- **1** kisela pavlaka

Priprema

Krompir kuvati kao za pire, ocediti i u malo prohladjen staviti maslac, mleko, jaje i soli i izmutiti mikserom. Zatim staviti griz i brašno po potrebi i zamesiti testo. Oblikovati male loptice i stavljati kašikom u ključalu vodu. Ne treba ih pretrpavati jer one se vrlo brzo skuvaju, cim isplivaju na površinu. Vaditi ih rupicastom kašikom i ocediti od vode.

U odgovarajući tiganj, istopiti maslac i staviti belog luka isecenog na tanke listice i brašno. Malo propržiti i polako sipati mleko stalno mešajući žicom da se masa sjedini. Na kraju posoliti i dodati peršunovo lišće sitno iseceno i kiselu pavlaku. Ovaj sos preliti preko njoka i služiti toplo.

Savet