

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** kašikegriza

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 kljucalu 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 mešajuci žicom da se masa sjedini. Na kraju posoliti i dodati peršunovo lišće sitno iseceno i kiselu pavlaku. Ovaj sos prelitи preko njoka i služiti toplo.

Savet