


Njoki od mlijeka s umakom od povrća

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

Za njoke:

1 l K Plus mlijeka
500 g oštrog brašna
50 g K Plus maslaca
sol
2 K Plus jaja
glatko brašno za posipanje

Za umak:

15 ml K Plus maslinovog ulja
200 g luka
1 mrkva
1 komad korijena celera (veličine mrkve)
1 korijen peršina
2 češnja češnjaka
1 dl crnog vina
400 g K Plus rajčice
1 dl vode
1 žličica šećera
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U posudu stavite mlijeko, maslac i dva prstohvata soli. Kad mlijeko prokuha sklonite ga s vatre i odmah mu dodajte brašno miješajući uz pomoć ručnog miksera, kako ne bi nastale grudice.

Kad se smjesa brašna i mlijeka rashladi (treba biti barem mlaka) tako da s njom možete rukovati dodajte 2 jaja i dobro promiješajte kuhačem. U početku će se činiti da se smjesa ne miješa, ali budite uporni dok niste dobili ujednačeno tijesto. Pobrašnite radnu površinu s bogatom količinom brašna i oblikujte njoke.

Prvo u dugi uski valjak, a potom režite u pojedinačne njoke. Držite ih pobrašnjene tako da se ne bi zalijepili. Kuhajte ih u nekoliko serija, u posoljenoj kipućoj vodi dok ne isplivaju na površinu. Isperite pod mlazom hladne vode i zatim polijte s malo ulja da se ne bi zalijepili.

Sitno nasjeckajte luk i češnjak te naribajte mrkvu, celer i peršin.

U lonac ulijte maslinovo ulje i stavite na srednju vatru pa dodajte povrće i lagano posolite. Dinstajte 10-15 minuta, dok povrće ne omekša pa podlijte vinom. Dodajte rajčicu nasjeckanu na manje komade i vodu. Posolite i popaprite, te dodajte žličicu šećera.

Nastavite kuhati 30 minuta, dok rajčice nisu omekšale i umak se zgusnuo.

Provjerite nedostaje li jelu još začina, po želji usitnite štapnim mikserom i servirajte kao umak uz njoke.