



Hrustljavi njoki z gobami in svinjsko ribico

🕒 30–35 Min   

Priprava

- 1 Svinjsko ribico očistite kit in narežite na manjše kose. Pokapljajte z 1 žlico olja in potresite z začimbami. Česen narežite na tanke rezine, gobe pa na debelejše.
- 2 V ponvi segrejte preostalo olje in meso na hitro pecite 3 minute na močnem ognju. Odstavite meso. V isto ponev dodajte njoke, gobe in česen ter pecite, da postanejo njoki hrustljavi in gobe lepo karamelizirane.
- 3 V ponev vrnite meso, dodajte žajbelj, po potrebi dosolite in popoprajte. Po minuti odstavite in postrezite.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

450 g	Svinjske ribice
1 žlica	♦ Žar kotlet, začimbna mešanica
250 g	Rjavih gob
500 g	Svežih njokov
2	Stroka česna
3 žlice	Olivnega olja
30 g	Masla
1 ščepec	♦ Sol zeliščna jedilna
1 ščepec	♦ Poper črni mleti
	Nekaj svežih listov žajblja

