Hrustljavi njoki z gobami in svinjsko ribico

30–35 Min

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

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.