



Sastojci

♦ = Kotányi Produkte

1 pakiranje	Njoka
2 kom	Češnja češnjaka
2 žlice	Maslinovog ulja
2 žlice	Pinjola
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Chili Bird's Eye
30 g	Parmezana
1 šalica	Rikule
1 šalica	Svježeg bosiljka
1 kom	Limun
1 žlica	Balzamiko octa
1 žlica	Maslinovog ulja

Njoki Aglio e Olio

⌚ — Min ☺ ☺ ☺

Priprema

- 1 Ogulite češnjak i narežite ga na sitne ploške. U tavi zagrijte maslinovo ulje i na njemu prepržite ploške češnjaka i malo posolite. Dodajte Kotányi Chili Bird's Eye papričice. U tavu dodajte i pinjole te nekoliko kriški limuna i na kraju začinite prstohvatom šarenog papra.
- 2 U međuvremenu skuhajte njoke prema uputama na pakiranju. Zatim procijedite i pomiješajte njoke u tavi s ostatkom sastojaka. Dodajte i sitno nasjeckani peršin.
- 3 Rukolu stavite u duboki tanjur i začinite s malo balzamičnog octa i maslinovog ulja. Na vrh rasporedite njoke i pospite naribanim parmezanom i svježim bosiljkom.

