



Njoki od integralnog brašna s kaduljom i maslinovim uljem

🕒 40–60 Min   

Priprema

- 1 Neoguljene krumpire kuhajte u slanoj vodi do umjerene tvrdoće i ogulite.
- 2 Istiještite krumpire i dok su još topli dobro ih izmiješajte sa žumanjkom, muškatnim oraščićem i morskom solju.
- 3 Oblikujte tijesto u male rollice. Narežite rollice na komade duge pribl. 2 cm i kotrljajte ih uz vilicu ili ploču za njoke.
- 4 Stavite njoke u kipuću slanu vodu i pričekajte da isplivaju na površinu. Izvadite njoke iz vode i pustite da se ohlade na podlošku koji ste lagano nauljili maslinovim uljem.
- 5 Papriku baburu narežite na kockice.
- 6 Zagrijte maslinovo ulje u tavi i ispecite paprike babure. Dodajte njoke i isjeckanu kadulju i pržite 2 – 3 minute.
- 7 Začinite morskom solju i mljevenim paprom i uživajte.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| 350 g | Krumpira, brašnastog |
| 2 | Žumanjka |
| 100 g | Integralnog brašna od pira |
| 3 jušne žlice | Maslinova ulja |
| 150 g | Paprike babure |
| 1 čajna žličica | |
| 1 prstohvat | ♦ Muškatni oraščić mljeveni |
| 1 prstohvat | ♦ Morska sol gruba |
| 1 prstohvat | ♦ Papar crni mljeveni |

