

Domaće njoke sa kobasicama i mocarelom

Domaće njoke

1 kg krompira
300 g brašna
1,5 kašičica himalajske soli
1 jaje

Način pripreme

Krompir oljuštiti, skuvati, procediti i zgnječiti. Dodati jedno jaje, brašno i himalajsku so. Ručno umesiti i početi sa razvlačenjem jednim po jednim delom testa u oblik gliste. Seći njoke na željenu veličinu i oblikovati uz pomoć viljuške.



Njoke sa kobasicom i mocarelom

200 g kobasica
600 g domaćih njoka
1 kašika mediteran ulja
1 glavica crnog luka
2 čena belog luka
800 g paradajz pelata
1 kašičica šećera
1 kašičica morske soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice biber šarene mešavine

1 veza bosiljka
125 g mocarele
50 g rukole

Način pripreme

U šerpi zagrijati mediteran ulje i propržiti na kockice iseckan crni i sitno iseckan beli luk. Kobasice iseckati na kockice i dodati u šerpu kada se luk malo uprži. Dodati malo vode i sve zajedno prodinstati. U pelat dodati šećer, promešati i presuti u šerpu sa lukom i kobasicama. Smanjiti vatru i ostaviti nekoliko minuta. Začiniti solju i biberom i dodati prethodno pripremljene njoke u šerpu. Kuvati sve zajedno 8 minuta. Dok se njoke kuvaju mocarelu iseći na kockice i spojiti sa sitno iseckanim bosiljkom. Kada se njoke skuvaju, sjediniti sa mocarelom i bosiljkom, prebaciti u pleh podmazan uljem i kratko zapeći u zagrejanj rerni. Kada se zapeče, servirati i ukasiti rukolom.