

# Njoke od krompira

## Za 2 osebe

### Testo za njoke

$\frac{1}{2}$  kg belog krompira  
100 g oštrog brašna  
1 jaje  
so

### Sos ala Amatričiana

100 g slanine pančete  
 $\frac{1}{2}$  zelene paprike  
 $\frac{1}{2}$  rvene paprike  
ljuta papričica  
2 čena belog luka  
400 g paradajz pelata  
 $\frac{1}{2}$  kašičice origana  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bosiljka  
so i biber  
prstohvat šečera  
kašičica ulja

### Dekoracija

40 g parmezana  
svež peršun

### Način pripreme

1. Napraviti njoke. Ohlađen kuvani krompir oljuštiti i ispasirati. Dodati jaje, brašno i so, pa umesiti kompaktno testo. Formirati valjčiče – prevući ih niz viljušku da dobiju brazde. Kuvati ih u ključaloj slanoj vodi minut, dva od trenutka kada isplivaju. Izvaditi ih iz vode i ostaviti sa strane.
2. U tiganju propržiti slaninu sečenu na kockice, dodati crvenu i zelenu papriku sečenu na štapiće i ljutu papričicu.
3. Pržiti svega minut-dva dok paprika ne omekša, pa dodati seckani beli luk i usitnjen paradajz pelat. Dodati šečer da ublaži kiselost paradajza.
4. Dodati ostale začine i krčkati sos sve dok tečnost skoro ne ispari.
5. U sos dodati njoke i krčkati još minut, dva.
6. Servirati toplo i obilno posuto parmezanom i svežim peršunom.