Njoke od krompira

Za 2 osobe

Testo za njoke

½ kg belog krompira
100 g oštrog brašna
1 jaje
so

Sos ala Amatrićiana

100 g slanine pančete
½ zelene paprike
½ crvene paprike
ljuta papričica
2 čena belog luka
400 g paradajz pelata
½ kašičice origana
½ kašičice bosiljka
so i biber
prstohvat šećera
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 valjčiće – 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 šećer 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.