

## *uvec sa njokama*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za njoke:**

- **200** gbundeve
- **300** gkrompira
- **200** gbrašna
- 1jaje

#### **Za uvec:**

- **2** glavicecrnog luka
- **3** cenabelog luka
- **300** gkranjskih kobasica
- **100** gdimljene slanine
- 2paprike
- **1** kašicikarija u prahu
- **1** kašicikima u prahu
- **5** dlkuvanog paradajza
- biber

#### **Ostalo:**

- pavlaka ili mileram

### **Priprema**

Skuvati bundevu i krompir isecen na kockice, izgnjeciti, dodati malo soli, bibera, jaje i brašno. Zamesiti testo. Napraviti tanje valjkove i iseci na komade. Kuvati testo u slanoj vodi, kad isplivaju gotove su.

Na malo ulja upržiti kašicicu karija, kim, dodati seckanu slaninu i beli luk, postepeno dodavati ostale sastojke, crni luk, iseckanu papriku, kobasicu isecenu na kolutove, pržiti sve oko 5 minuta. Zaliti paradajzom, dodati kašicicu šecera i ostaviti još 5 minuta da se krcka.

Njoke rasporediti u vatrostalnu posudu i zaliti djuvecom. Zapeci oko 30 minuta na 200 stepeni u retni. Služiti uz mileram ili kiselu pavlaku. Prijatno!!!

## **Savet**