

Njoke sa sosom od šargarepe - Hrono recept



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** cašaraženog integralnog brašna
- **1** cašavode
- malomorske soli
- malo bibera

Za sos:

- **2** srednješargarepe
- **1** kašikasoka od limuna
- **1/3** kašicicemeda
- **1** prstohvatmorske soli

Priprema

ašu vode sipati u šerpicu, dodati malo morske soli i bibera i staviti da provri, a potom sipati cašu brašna i varjacom umešati. Ostaviti da se ohladi.

Za to vreme staviti oljuštenu i isecenu šargarepu da se kuva sa malo morske soli. Kuvanu šargarepu usitniti štapnim mikserom, dodati joj kašiku limuna i 1/2 kašicice meda.

Staviti vodu u lonac da se kuva za njoke. Skoro ohlaeno testo umesiti uz dodatak malo brašna, raseci ga, pa od polovina razvuci pruce i iseci ga na manje delove. Ja sam ih šarala viljuškom. U kljucalu vodu, spustiti njoke, pa ih vaditi kad isplivaju na površinu (1 minut).

Kuvane njoke servirati sa sosom od šargarepe.

Savet