**Autor**Snježana Lukačić
ShareTweetSaveEmail
1

Domaće njoke volim raditi od ljubičastog batata ,zbog posebnog okusa i boje.Sami po sebi su takvi njoki odlični i odlično se slažu s raznim umacima.Kako u njoke obično dodajem maslac,ovdje je dodana majoneza za finu,nježnu strukturu.
Ove sve navedene mjere su za dvoje.Njoke napravite od 500 grama skuhanog,ljubičastog batata,malo soli,dvije velike žlice Delikates majoneze Zvijezda,jednog bjelanjka te oštrog brašna koji dodajete po potrebi da možete umijesiti glatko,podatno ali ne i ljepljivo tijesto.Onda oblikujte njoke tako da komade tijesta podijelite,oblikujte u valjak i narežite na komadiće.Komadiće oblikujte na daščici za njoke.Višak njoka individualno poredajte na pleh,zamrznite i tada stavite u vrečicu za zamrzavanje.A sada idemo kuhati:
U keramički pekač stavite njoke,prelijte ih mješavinom slatkog vrhnja za kuhanje,chilli majoneze ,nasjeckane svježe kadulje.Ako vam treba soli i papra,dodajte ih.Stavite u zagrijanu pećnicu na 180*C na oko 20 minuta.Poslužite toplo.
Kako je ovo ukusno jelo s par bazičnih sastojaka dokaz da su jednostavna jela jedan od temelja kulinarstva,htjela sam pokazati da hrpe sastojaka ne doprinose uvijek kvaliteti jela.A Zvijezda majoneza ima izvrsnu osobinu da se harmonično slaže s mnoštvom namirnica.
I dobar vam tek!

200 g njoka od ljubičastog batata
4 jušna žlica Zvijezda majonez chilli
1,50 šalica vrhnja za kuhanje
1 jušna žlica nasjeckane svježe kadulje
1 prstohvat soli i papra



NAMIRNICE

200 g njoka od ljubičastog batata
4 jušna žlica Zvijezda majonez chilli
1,50 šalica vrhnja za kuhanje
1 jušna žlica nasjeckane svježe kadulje
1 prstohvat soli i papra

Način pripreme

1

Domaće njoke volim raditi od ljubičastog batata ,zbog posebnog okusa i boje.Sami po sebi su takvi njoki odlični i odlično se slažu s raznim umacima.Kako u njoke obično dodajem maslac,ovdje je dodana majoneza za finu,nježnu strukturu.
Ove sve navedene mjere su za dvoje.Njoke napravite od 500 grama skuhanog,ljubiĉastog batata,malo soli,dvije velike žlice Delikates majoneze Zvijezda,jednog bjelanjka te oštrog brašna koji dodajete po potrebi da možete umijesiti glatko,podatno ali ne i ljepljivo tijesto.Onda oblikujte njoke tako da komade tijesta podijelite,oblikujte u valjak i narežite na komadiće.Komadiće oblikujte na daščici za njoke.Višak njoka individualno poredajte na pleh,zamrznite i tada stavite u vrečicu za zamrzavanje.A sada idemo kuhati:
U keramički pekač stavite njoke,prelijte ih mješavinom slatkog vrhnja za kuhanje,chilli majoneze ,nasjeckane svježe kadulje.Ako vam treba soli i papra,dodajte ih.Stavite u zagrijanu pećnicu na 180*C na oko 20 minuta.Poslužite toplo.
Kako je ovo ukusno jelo s par baziĉnih sastojaka dokaz da su jednostavna jela jedan od temelja kulinarstva,htjela sam pokazati da hrpe sastojaka ne doprinose uvijek kvaliteti jela.A Zvijezda majoneza ima izvrsnu osobinu da se harmonično slaže s mnoštvom namirnica.
I dobar vam tek!

Ljubičanstvene njoke
NAMIRNICENačin pripreme