

Brzi ružak :)

Kad radim popodnevne smijene nemam nekako volje puno kuhati, a i malo sam odužila spavanje danas tako da nije preostalo baš puno vremena

A niti hladnjak nije bio baš dobre volje danas, ništa posebno nije bilo u njemu :D

Zato sam se ugledala na kandidate Masterchef Australije koji su u jednom izazovu morali koristiti ostatke i neke sitnice koje su se našle u hladnjaku.

Ja sam imala jaja, njoke, sir, paradajz, šunke. I izmiksala ovo :)

Bilo je odlično! Sve se pojelo, ružak je i seka pohvalila :)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Sastojci:

500 g njoki

7 jaja

10 dkg sitno nasjeckane šunke iz ovitka (ili špeka, ako imate)

maslac

sol

mix za?ina (par vrsta papra, paprika)



Njoke ubaciti u slanu kipu?u vodu i nakon cca 1 minute kad isplivaju procijediti. U me?uvremenu na ugrijanu tavu staviti maslac da se otopi i nasjeckanu šunku da se malo dobi boje:)

U posudi razbiti jaja sa mješavinom za?ina i dobro umutiti.



Kad se njoki lagano zapeku na maslacu preliti ih umu?enim jajem i pe?i do željene gusto?e, ja osobno volim da su kremasta dokm moji vole više da su tvrdo pe?ena kao ova na slici!



Ovo može zamijeniti i doručak :) Isto tako, iskoristite stvari koje imate u hladnjaku!

Želim vam dobar tek :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

[PRINTAJ ME :\)](#)