

Doma?i njoki u umaku od senfa i pancete

Dugo sam se psihi?ki spremala na izradu doma?ih njoka samo da bi shvatila da je to zapravo vrlo jednostavno samo treba imati volje i malo vremena. Svje?e iskopan doma?i krumpir idealan je ovako ne?to te mi je slobodno popodne poslu?ilo kao motivacija da se napokon bacim u izradu.

Recept je kod svih jednak otprilike. Malo krumpira, jaja, bra?na i soli i to bi trebalo biti to. Ja sam se inspirirala kod [Lidie Bastianich](#) i krenula sa najosnovnijim sastojcima. Kad sam zavr?ila ve? sam bila inspirirana da u recept dodam svakojake sastojke da ga za?inim. Ali o tome drugom prilikom.



Njoke za 4 osobe:

900 g krumpira
2 šalice brašna
1 jaje
?ajna žli?ica soli
malo papra

Priprema:

Kuhati krumir u kori, ali paziti da se ne prekuha i da kora ne popuca. Kad osjetite vilicom da je dovoljno meki izvadite iz kuhala i pustite da se ohladi. Skinite koru i izgnje?ite u pire krumpir, dobro posolite i popaprite i rasprostite te pustite da se potpuno ohladi i malo osuši.

Na facebook stranici bloga pro?itala sam mnoge vaše komentare koji su mi pomogli, a sve ih možete na?i na ovom [linku](#). Kada je suho i hladno preliti dobro izmu?enim jajem i dodati šalicu brašna. Mijesite dok ne postane lagano tijesto i ne lijepi ze za prste a opet da bude lagano. Pokušajte ne previše brašna dodavati da budu mekši.

Mnogi od vas predložili su malo maslaca ili vrhnja, što ?u svakako isprobati sljede?i puta.

Kad zamijesite tijesto, složite ga u valjak i noži?em režite male komadi?e koje oblikujete u jastu?i?e. Ja sam svaki jastu?i? utisnula vilicom da ima mali reljef.

Pošto ih nisam koristila isti dan, smrzla sam ih na lagano pobrašnjenom plehu paze?i da se ne lijepe jedan za drugog.

Moja greška kod kuhanja je bila ta da sam ih sve odjednom stavila u kipu?u slanu vodu a savjet za vas je taj da ih stavite po par komada, kad se dignu na površinu su gotovi te ih izvadite van i poslužite na tanjur.



Sastojci za umak, za dvije osobe:

250 ml vrhnja

1 žlica senfa

1 manji luk

1 ?ešan? ?ešnjaka

papar, sol

10 šnita dimljene pancete

Na hladnoj tavi koju ste stavili na štednjak pržite pancetu dok ne postane hrskava. Odložite sastrane i pustite da postane kruta.

Na masno?i od pancete pržiti sitno nasjeckani luk i ?ešnjak te kad postanu prozirni preliteri vrhnjem za kuhanje. Kuhati cca 2 minute i dodati sol, papar i žlicu senfa. Tu dolazi dio gdje možete ekperimentirati, više ili manje senfa po vlastitom ukusu.



U umak ubaciti rukom smrvljenu dimljenu pancetu i dobro promiješati. Dodati gotove njoke u umak i poslužiti.

Vjerujem da je ovo odličan i brzi ručak ili večera, čak i ako vam se neda raditi njoke doma uvijek možete naći svježe kupovne.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

