

Njoke sa maslinama, pršutom i rajčicama

Ovo sam radila prije par tjedana i zapamtila kako je bilo odlično, pa u nedostatku slatkih postova evo jedan slani.

Ovaj tjedan bit će postova, ali bit će u Instagram obliku vjerojatno jer moj foto putuje na tjedan dana u Japan :) Kad već ne mogu ja, nek ide bar on ;) Nakon toga čeka vas veliki post iz Japana o hrani, kulturi, ljudima itd. :)



Sastojci:

750 g njoka

1 veći luk

2 češnja češnjaka

5-6 komada maslina
4-5 komada cherry rajčica
150 g pršuta
150 ml bijelog vina
100 ml pasirane rajčice
začinsko bilje (ružmarin, timijan, bosiljak)

Recept je preuzet sa stranice Kuhari.com i možete ga u originalu naći na [ovom linku](#).

Priprema:

Skuhati njoke po uputama na pakiranju. Ili ako imate domaće njoke, skuhati ih :D

Na zagrijanom ulju popržiti sitno sjeckani luk. Kad se malo poprži dodati sitno sjeckan češnjak, nasjeckane (odkošene) masline, nasjeckane cherry rajčice te na kockice sjeckan pršut. Posoliti i popapriti po želji.

Nakon minute uliti bijelo vino i pustiti još dvije minute na laganoj vatri.

Dodati pasirani rajčicu i po potrebi još malo bijelog vina. Pustiti da se kuha 10 min. Dvije minute prije kraja dodati sitno sjeckano svježe začinsko bilje.

U umak dodati njoke i dobro promiješati pa poslužiti sa parmezanom.



Uživajte u vikendu!

Justcakegirl

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
