

Njoki u umaku od sušenih vrganja/Gnocchi in dried porcini sauce

SCROLL DOWN FOR ENGLISH TRANSLATION :)

Uz desert za 15 minuta iz prethodnog posta bili su i brzi njoki za ručak. Malo sam varala sa kupljenim njokima (dok ne skupim hrabrosti da ih radim sama doma) i ručak je ubrzo bio gotov.

Ostalo mi je još malo sušenih vrganja koje sam dobila od kolege s posla, ubranih u Krapinskoj šumi i morala sam ih iskoristiti. Prošli puta bio je omlet, a sad njoki.

Šačica ovih sušenih vrganja daje jako zanimljivu notu svim jelima koje sam radila sa njima i definitivno ih moram opet nabaviti :)



500 g njoka

250 ml vrhnja za kuhanje

šaka sušenih vrganja

1 dcl vruće vode

sol, papar

2 žličice maslaca

Njoke kuhati po uputama na pakiranju. Procijediti pod mlazom hladne vode da se ne zalijepe dok vi preipremate umak.

Šaku sušenih vrganja namožiti u vrućoj vodi cca 10 minuta da omekšaju. Sitno nasjecakti sva češnja češnjaka i pržiti na malo ulja. Dodati ociješene vrganje i pržiti cca 5 minuta.

Prelijati sa 250 ml vrhnja za kuhanje i dinstati cca 5 minuta. Posoliti i popapriti po želji pa na to dodati njoke i sve skupa još nekih 2 minute grijati na laganoj vatri da se okusi prožmu. Probati i dodati soli ili papra ukoliko je potrebno.



Gnocchi in dried porcini souce

500 g gnocchi (store bought or home made)

250 ml cooking cream

one handful of dried porcini mushroom

1 dcl hot water

salt,peper

2 cloves of garlic

Cook the gnocchi in hot boiling water 2-4 minutes until they rise to the water surface wich means that they are cooked.

A handful of dried porcini drown in 1 dcl hot water and let sit for 10 minutes.

Mince the garlic and put it on a pan with a little bit of oil an let it fry. Add the drained porcini and fry for about 5 minutes. Add salt and peper as you wish.

Pour in the cream and let it cook there for another 5 minutes. Add the cooked gnocchi, let it heath for 2 minutes on the stove and add salt or peper if needed.