



JERNEJ KITCHEN

RIKOTINI NJOKI

Rikotini njoki so pripravljene in skuhanje v samo desetih minutah. Potrebovali bomo le štiri sestavine za to čudovito, okusno prilogo.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	3-4	MINUTE
ČAS SKUPAJ:	10	MINUT

RIKOTINI NJOKI

450 g rikote

260 g ostre moke, plus za pomokanje

2 jajci

60 g Pecorino Romano sira

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

nož

lonc

ZMES ZA NJOKE

V skledo damo rikoto, ostro moko, jajci in pecorino romano sir. Z rokami zagnemo v enotno zmes. Testo razdelimo na štiri dele, vsak kos testa oblikujemo v valj na dobro pomokani delovni površini. Z nožem narežemo testo na njoke. Poljubno lahko z vilico naredimo na njok vzorec, da se bo omaka lepše povezala z njoki.

SKUHAMO

Njoke skuhamo. Na zmeren ogenj postavimo lonc s soljeno vodo. Počakamo, da voda zavre, nato v vodo previdno potopimo rikotini njoke. Kuhamo tako dolgo, da so njoki mehki in priplavajo na površje, približno 3 - 4 minute. Postrežemo z izbrano glavno jedjo.