



## JERNEJ KITCHEN

# RIKOTINI NJOKI

Rikotini njoki so pripravljeni in skuhanji 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
- lonec

### ZMES ZA NJOKE

V skledo damo rikoto, ostro moko, jajci in pecorino romano sir. Z rokami zagnetemo 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 lonec s soljeno vodo. Počakamo, da voda zavre, nato v vodo previdno potopimo rikotine njoke. Kuhamo tako dolgo, da so njoki mehki in priplavajo na površje, približno 3 - 4 minute. Postrežemo z izbrano glavno jedjo.