



JERNEJ KITCHEN

NJOKI V SMETANOVI OMAKI S PRŠUTOM IN ZELENJAVO

Njoki v smetanovi omaki s pršutom in zelenjavo so hiter in preprost recept za družinsko kosilo med tednom. Omamno dobra omaka, ki jo je ravno dovolj.

| | | |
|-------------|----|-------|
| ZA | 4 | OSEBE |
| PRIPRAVA: | 5 | MINUT |
| KUHANJE: | 15 | MINUT |
| ČAS SKUPAJ: | 20 | MINUT |

NJOKI V SMETANOVI OMAKI S PRŠUTOM

- 1/2 rumene paprike
- 1/2 rdeče paprike
- 1/2 bučke
- 1/2 čebule
- 1/2 melancana
- 3 žlice olivnega olja
- 2 rezini kuhanega pršuta
- 1 pest češnjavih paradižnikov
- 100 g kremnega sira (npr. Philadelphia)
- 120 g sladke smetane
- 1 čajna žlička BAM Spices mešanica Grški bogovi
- 600 g [Rikotini njoki](#)
- 1 čajna žlička svežega peteršilja, origana, bazilike, za serviranje
- 1 čajna žlička limoninega soka
- 40 g sira Pecorino Romano

PREPAŽIMO ZELENJAVO

Zelenjavo očistimo in zelo drobno narežemo na manjše kocke. Češnjeve paradižnike razpolovimo. Kuhan pršut narežemo na manjše kocke. Večjo ponev z oljem pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo zelenjavo (vse razen češnjavih paradižnikov) in prepražimo. Pražimo 5 minut, redno premešamo. Dodamo še narezan kuhan pršut in češnjeve paradižnike. Začinimo z BAM Spices začimbno mešanico grški bogovi. Pražimo še 2 - 3 minute.

NASVET

[V mešanici Bam Spices Grški bogovi so super začimbe kot so bazilika, peteršilj, rožmarin...](#)

SKUHAMO NJOKE

Po navodilih iz recepta skuhamo [rikotine njoke](#). Poljubno uporabimo tudi druge njoke. Te skuhamo po navodilih iz embalaže. Prihranimo 160ml vode od kuhanja.

SKUHAMO IN POSTREŽEMO

V omako dodamo kremni sir, sladko smetano in premešamo, da se kremni sir raztopi. Dodamo še vodo od kuhanja in kuhamo pri rahlem vretju 5 minut. Dodamo sir Pecorino Romano, premešamo, nato dodamo kuhane njoke. Nadaljujemo s kuhanjem še 1 - 2 minute. V omako zdaj vmešamo še sesekljana sveža zelišča in limonin sok. Njoke v smetanovi omaki s pršutom in zelenjavo razdelimo med krožnike in postrežemo.

rezalna deska
večja ponev
lonec