



## 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 češnjevih 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 češnjevih 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