



## JERNEJ KITCHEN

# NJOKI V BUČNI OMAKI

*Njoki v bučni omaki so odlično kosilo v jesensko - zimskem času. Pripravimo jih z domačim bučnim pirejem in najljubšimi njoki.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	40	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT

### NJOKI V BUČNI OMAKI

1kg maslene buče

1 šalotka

6 strokov česna

1 žlica olivnega olja

30 g masla

250 ml mleka

1 vejica rožmarina

30 g parmezana

800 g [Njoki](#)

200 ml vode od kuhanja njokov

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

večji pekač

papir za peko

kuhinjski nož

rezalna deska

lonec

palični mešalnik ali blender

### PRIPRAVA

Rešetko damo na sredino pečice in pečico segrejemo na 210 °C. Večji pekač obložimo s papirjem za peko.

### BUČO SPEČEMO

Masleno bučo olupimo, razpolovimo in odstranimo semena. Narežemo na kocke v velikosti približno dva centimetra. Narezano bučo v enem sloju razporedimo po pripravljenem pekaču. Dodamo olupljeno in na polovico narezano šalotko ter olupljene stroke česna. Zelenjavo pokapljamo z oljem, solimo in popramo. V sredini pečice pečemo bučo 40 minut pri 210 °C, oziroma tako dolgo, da je mehka, ko vanjo zapičimo nož ali vilice ter lepo karamelizirana. Medtem pripravimo ostale sestavine.

### SKUHAMO NJOKE

Na ogenj pristavimo lonec z litrom vode. Vodo solimo in pristavimo na močan ogenj, da zavre. V vreli vodi skuhamo njoke po navodilih iz recepta ali embalaže. Kuhane njoke odcedimo in prihranimo 200ml vode od kuhanja.

### OMAKA

S paličnim mešalnikom ali v blenderju premešamo pečeno bučo, maslo, mleko, rožmarin in parmezan. Nastala bo kremna, gladka omaka. Omako damo v večjo ponev in pristavimo na šibek ogenj. V omako dodamo polovico prihranjenje vode od kuhanja njokov (preostalo dodamo po potrebi) in odcejene njoke. Premešamo in postrežemo.