



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 EQUIPMENT

- 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. Zelenjavno pokapljam 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.