



JERNEJ KITCHEN

NJOKI PO SORENTINSKO

Njoki po sorentinsko so pripravljene s krompirjevimi njoki in paradižnikovo omako. Gratirani so v pečici z mocarelo in tako še dodatno povzdignejo jed.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT

NJOKI PO SORENTINSKO

- 2 žlici oljčnega olja
- 2 stroka česna
- 300 g češnjevih paradižnikov
- 4 listi bazilike
- 200 g paradižnikove pasate
- 120 ml vode
- Sol, poper
- 200 g mocarele
- 1 vejica bazilike, za serviranje
- 800 g njokov
- 120 ml vode od kuhanja

TOOLS AND EQUIPEMENT

- ponev
- kuhinjski nož
- rezalna deska
- lonc
- manjši pekač

OMAKA

Ponev z oljem pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo sesekljana česna in pražimo 1 - 2 minuti, da česen zadiši. Dodamo razpolovljene češnjeve paradižnike. Kuhamo 5 minut, nato dodamo baziliko, premešamo in kuhamo še 5 minut. Sledi paradižnikova passata in voda. Začinimo s soljo in poprom. Kuhamo 15 - 20 minut. Pečico segrejemo na 210 °C.

SKUHAMO NJOKE

Na ogenj pristavimo lonc 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 120ml vode od kuhanja.

NJOKI PO SORENTINSKO

Njoke stresemo k omaki. Dodamo polovico vode od kuhanja in po potrebi še preostalo vodo. Premešamo, da se enakomerno razporedi omaka po njokih. Prestavimo v manjši pekač. Po vrhu razporedimo narezano mocarelo. Njoke postavimo v pečico na srednjo rešetko, kjer pečemo 10 - 12 minut pri 210 °C. Preden postrežemo, posujemo s svežo baziliko.