



JERNEJ KITCHEN

KROMPIRJEVI NJOKI

Ti domači krompirjevi njoki so narejeni iz samo dveh: krompirja in moke. Še sol poljubno izpustimo. So odlična priloga za ogromno mesnih in vegi jedi.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	30	MINUT
KUHANJE:	40	MINUT
ČAS SKUPAJ:	1	URA 10 MINUT

KROMPIRJEVI NJOKI

1 kg krompirja za kuhanje

250 g gladke bele moke

1 ščep soli

50 g ostre moke, za oblikovanje

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

lonc

cedilo

skleda

KROMPIR

Krompir umijemo in damo v večji lonc. Prelijemo z vodo in postavimo na močan ogenj. Vodo solimo, počakamo da zavre, nato delno pokrijemo s pokrovom in kuhamo 35 - 40 minut. Kuhan krompir odcedimo in ga pustimo v loncu 20 minut.

TESTO

Krompir olupimo, pretlačimo skozi sito ali uporabimo stiskalnik za krompir. V skledi premešamo krompir in moko. Poljubno dodamo še ščep soli. Zagnetemo v rahlo krompirjevo testo. Delovno površino pomokamo z ostro moko. Testo razdelimo na osem delov, vsak kos testa oblikujemo v valj na dobro pomokani delovni površini. Z nožem narežemo testo na njoke.

SKUHAMO

Njoke skuhamo. Na zmeren ogenj postavimo lonc s soljeno vodo. Počakamo, da voda zavre, nato v vodo previdno potopimo njoke. Kuhamo tako dolgo, da so njoki mehki in priplavajo na površje, približno 3 minute. Postrežemo z izbrano glavno jedjo.