



JERNEJ KITCHEN

NJOKI

Ti njoki so hitri, enostavni, mehki. Vsi vam bodo hvaležni.

ZA	6	LJUDI
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	90	MINUT

NJOKI

800 g krompirja, bolj mokaste sorte (russet, yukon)

100 g krompirjevega ali koruznega škroba

75 g ostre moke

50 g parmezana, sveže naribanega

1 rumenjaki

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

lonci

aluminijasta folija

pekač

stiskalnik za krompir / fino sito

oster nož / nož za razrez testa

pladenj

SPEČEMO KROMPIR

Pečico segrejemo na 200°C. Krompir umijemo ter ga dobro osušimo. Neolupljene krompirje zavijemo v aluminijasto folijo in položimo na pekač. Pečemo 1 uro in pol. Krompir more biti malo prepečen.

NASVET

Krompir je bolje speči kot skuhati, saj se na ta način izsušijo, zaradi česar je lažje oblikovati testo, pa tudi njoki postanejo bolj mehki.

ZGNETEMO V TESTO

Krompir odvijemo ter še tople olupimo. Dobro ga pretlačimo s pomočjo finega sita ali stiskalnika za krompir. V posodi premešamo pretlačen krompir s krompirjevim ali koruznim škrobom, ostro moko ter sveže naribanim parmezanom. Začinimo s soljo in poprom. Dodamo rumenjaki. Vse sestavine pregnetemo z rokami, toliko da oblikujemo v celoto, testo, gnetemo približno 30 sekund.

NASVET

Njokov ne smemo gnetiti predolgo, saj s tem izgubimo njihovo mehko in tako niso več krhki.

TESTO RAZDELIMO

Delovno površino rahlo pomokamo. Nanjo položimo testo in ga s prsti sploščimo na debelino približno 2 cm. Testo narežemo na 2 cm široke trakove, te pa z ostrim nožem ali nožem za razrez testa narežemo na 2 cm velike njoke. Pladenj nežno pomokamo ter nanj položimo njoke, ti se ne smejo dotikati, saj se lahko zlepijo skupaj. Postopek ponavljamo dokler nam ne zmanjka testa.

NASVET

Na tej točki lahko zamrznemo njoke do enega meseca.

SKUHAMO

V kolikor kuhamo sveže njoke iz tega recepta, napolnimo lonec z 1 litrom vode, dodamo dva ščepca soli ter pristavimo lonec na srednje močan ogenj, da rahlo zavre. Ogenj zmanjšamo ter nežno dodamo njoke. Te kuhamo od 30 sekund - 1 minute, oziroma dokler ne priplavajo na površino. V kolikor uporabljamo zamrznjene njoke iz tega recepta, njoke še zamrznjene kuhamo v vreli vodi 3 minute, oziroma dokler ne priplavajo na površino.