



## 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.