



JERNEJ KITCHEN

NJOKI S ČEŠNJEVIMI PARADIŽNIKI

Ta recept vam bo vzel samo 15 minut časa, kosilo pa bo enostavno, lahko in sveže. Popolno za vroče dni.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 15 MINUT

NJOKI S ČEŠNJEVIMI PARADIŽNIKI

600 g [Njoki](#)

3 žlice olivnega olja

20 češnjevih paradižnikov

2 pesti sveže bazilike

150 g sladkega belega vina (npr. Rumeni muškat)

100 g parmezana, sveže naribanega

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica
ponev
cedilo

NJOKI

Na srednje močan ogenj pristavimo kozico napolnjeno z vodo. Pustimo da voda zavre.

OMAKA

Na srednje močan ogenj pristavimo večjo ponev. Dodamo dve žlici olivnega olja ter umite in dobro osušene češnjeve paradižnike. Pustimo 5 - 10 minut, da se paradižniki zmečajo in karamelizirajo, občasno premešamo. Z vilico pritisnemo paradižnike ob ponev, da spustijo sok in se tako zmečajo. Dodamo pest sveže bazilike, rahlo prepražimo ter zalijemo z vinom. Povečamo ogenj in kuhamo tako dolgo, da 2/3 vina izpari, približno 5 minut.

SKUHAMO NJOKE

Skuhamo njoke. Preden njoke odcedimo, shranimo 100 ml vode, v kateri so se kuhali njoki. Njoke odcedimo in speremo pod hladno vodo. Na srednje močan ogenj pristavimo ponev. Dodamo žlico olivnega olja in popečemo njoke. 100 ml vode, v kateri so se kuhali njoki dodamo k omaki ter pokuhamo, da se omaka nekoliko zgosti, približno 2 minuti.

POSTREŽEMO

Popečene njoke dodamo v ponev z omako, dodamo preostalo svežo baziliko, dobro premešamo. Dodamo sveže nariban parmezan ter postrežemo.