



DOMAČI NJOKI

SESTAVINE:

- 700 g KROMPIRJA
- 250–300 g MOKE
- 50 g PŠENIČNEGA ZDROBA
- 1 JAJCE
- 2 ČAJNI ŽLIČKI SOLI

POSTOPEK:

1. KROMPIR DOBRO **UMIJ** IN KAR CELEGA **ZLOŽI** V POSODO. VANJO NALIJ TOLIKO **VODE**, DA PREKRIJE VES KROMPIR. VSE SKUPAJ ŠE **POSOLI** (1 ŽLIČKA SOLI) IN DAJ KUHAJ.
2. KO KROMPIR **ZAVRE**, GA KUHAJ ŠE PRIBLIŽNO **25 MINUT**.
3. KUHAN KROMPIR **OLUPI**. **PAZI**, DA SE NE OPEČEŠ. LUPIŠ GA LAHKO POD MRZLO VODO.
4. KROMPIR DAJ V POSODO IN GA **PRETLAČI** TAKO KOT PIRE.
5. PIREJU **DODAJ** JAJCE, POL ŽLIČKE SOLI IN PŠENIČNI ZDROB. VSE SKUPAJ **PREGNETI**.
6. MED GNETENJEM POSTOPOMA **DODAJAJ** TUDI MOKO.

7. KO DOBIŠ PROŽNO TESTO, **OBLIKUJ** NJOKE.

NAREJENE NJOKE LAHKO **SKUHAŠ** ALI **ZAMRZNEŠ** IN
SHRANIŠ ZA DRUGIČ.

KAKO SKUHAM NJOKE?

1. V VODO DAJ POL ŽLIČKE SOLI IN **ZAVRI**.
2. KO VODA ZAVRE, DAJ VANJO **NJOKE**.
3. NJOKI SO KUHANI, KO **PRIPLAVAJO** NA POVRŠINO.

KAJ PA OMAKA?

LAHKO JIH POSUJEŠ S SLADKORJEM ALI NARIBANIM
SIROM, PRELIJEŠ S SMETANO ZA KUHANJE ...

DOBER TEK!

