griz njoki bez krumpira

Ovi su malo drugačiji nego krumpirovi, sa njima ne možeš pogriješiti i često se kod mene nađu na meniju kada mi se neda kuhati krumpir. Nema ni silnog dodavanja brašna, ovo ukuhano tijesto ti je ključ za uspjeh. No u ovom videu se ne radi samo o njokima nego i o jednom brzinskom umaku kojeg mijenjaš kad se sjetiš. Evo ti recept za ovo brzo jelo bez obzira koliko misliš da nije jer se ovdje radi o njokima tvoj ručak je gotov sa sat vremena. Da ne zaboravim ova kolicina je za 6 osoba plus nečije repete

Njoki (šalica od 2dcl mjera)
1 i pol šalica brašna
1 šalica griza
Pola litre vode
zlica soli
žlica ulja
1 jaje

Umak
1 luk
3 reznja cesnjaka
Pola paprike
500g piletine
1dcl passate ili stavi koncentrat rajcice
1dcl vode
1 mješavina smrznutog povrća po tvojoj želji moja je bila minestrone
Izdinstaj luk, papriku i češnjak dodaj piletinu začine po svojoj želji i žlicu brašna. Zalij sa passatom i vodom. Kuhaj 20 minuta i dodaj mjesavinu povrća. Ovisno o tome koliko želiš da ti bude gusto pojacaj brašno ili reduciraj. Mi volimo ovako jer je friski

kruh obaveza uz umake volimo “točat”
Začine stavi po svojoj volji ja san stavila bosiljak, origano, kim, peršin, crvenu, papriku naravno sol i papar..

#rucak#njoki#njokibezkrumpira#kuhanotijesto#brzirucak#jednostavanrecept#jeftinirecepti#budzet