

griz njoki u umaku (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