

Recepti po preporuci kuhinje hotela "Stari Banat": Njoke sa piletinom i spanačom

Njoke sa piletinom i spanačom

Priprema

Pileći file iseći na kockice i pržiti na prethodno zagrejanom ulju dok ne bude oko 50% omekšano. Krompir ogulite i isecite na kockice pa obarite u posoljenoj vodi. Izgnječite ga u pire pa kada se prohladi, umesite testo uz dodavanje brašna. Oblikujte valjke pa isecite njoke, pritisnite ih viljuškom da bi bolje upijale sos. Njoke možete napraviti i u duploj meri i zamrznuti.

U smesu od mesa dodati prethodno blanširani spanać, naliti pavlaku, dodati sir i skuvane njoke, nastaviti sa kuvanjem oko 2min začiniti po ukusu. Njoke servirati toplo i služiti uz prohladeno belo vino kaštel.

Namirnice

150g pilećeg fila

150g njoka

Za njoke

100g krompira

80g brašna

1 jaje

So

150g svežeg spanaca

1dl pavlake

50g gaude

20g parmezana

Ulje

So

Biber