

Njoki od brašna

Autor: Marija



Njoki od brašna

Sastojci

brašno - 300 g
jaja - 2 kom
sol - 20 g
ulje - 2 žlice
voda
maslac - 100 g

Način pripreme

U posudu s ovalnim dnom izmješati sve sastojke s toliko vode da se dobije mekano tijesto.

Žličicom se uzima jednake količine tijesta i stavlja kuhati u vrelu slanu vodu.

Kuhati oko 10 minuta, ocijediti i isprati hladnom vodom da se žličnjaci ne lijepe.

Dobro ocijedene preliti rastopljenim maslacem i posluživati kao prilog uz mesna jela i ribani sir za posipavanje.

Ostale napomene

Bez opisa

Vrijeme pripreme	30 min.	Priprema	jednostavno
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Ne	Bez glutena	Ne
Calorie		Kilodžuli	



Njoki od brašna

<http://gastroistra.com>

Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	