

## 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

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



## Njoki od brašna

<http://gastroistra.com>

---

<b>Masnoća</b>		<b>Bjelančevine</b>	
<b>Proteini</b>		<b>Karbohidrati</b>	