



## Домашни њоки со Песто сос од спанаќ

Фичо ќе ни открие како самите дома да направиме њоки од компир. Тој ќе ги комбинира со брз домашен Песто сос од спанаќ.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

#### За ЊОКИТЕ ќе ви треба:

- 1 шолја варени компири
- 1 јајце
- 2 шолји брашно

#### За ПЕСТО ќе ви треба:

- 2-3 раце спанаќ
- 1 чешне лук
- 1/2 шолја маслиново масло
- малку пармезан, сол и бибер
- павлака за готвење

### Чекор 1

Компирите ставете ги да се варат. Оставете ги да се оладат и испасирајте ги. Потребна е една шолја пасиран компир. Ставете ги компирите во сад и додадете го брашното и јајцето. Замесете убава смеса, завиткајте во фолија и оставете да одмори 10 минути.

### Чекор 2

Смесата поделете ја на 4 дела. Од секој дел формирајте долгнавеста форма и сечете форми и димензии на њоки. Со виљушка притиснете ја секоја њока за да може сосот да се задржува. Извалкајте ги во брашно и тргнете ги на страна, додека да зоврие водата во која што ќе се варат.

### Чекор 3

Во Нутрибулетот ставете ги сите состојки за пестото и убаво изблендирајте.

### Чекор 4

Њоките варете ги додека не испливаат на површината. Тоа е знак дека се варени.

### Чекор 5

Во тава ставете ја павлаката за готвење да се загрее, додадете го пестото и њоките и убаво промешајте.

### Чекор 6

Сервирајте со рендан пармезан!



### Совет

Песто сосот наместо со спанаќ, може да го подготвите со свеж босилек, рукола или друго зелје по желба.

### Користени производи:



Тава за пржење



Лонец



Касерола



Нутрибулет

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)