



Њоки со рузмарин, лук и сос од путер

Овде во Мои Рецепти сме големи обожаватели на њоките и во иднина ќе Ви покажеме како сами да направите њоки, но за овој рецепт ќе користиме готови њоки од продавница. Њоките се мали кнедли направени од мешавина на брашно и компири. Овде ќе ги служиме со едноставен, но богат сос од путер.



Состојки:

- 1 пакување њоки
- 2-3 чешниња лук
- една рака рузмарин (или жалфија)
- 125 грама путер
- 25 грама пармезан
- гранче рузмарин за украсување
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

ВРЕМЕ Е ЗА СЕЧКАЊЕ: Прво ќе го излупиме лукот и ситно ќе го исечкаме. За овој рецепт не ни требаат големи парчиња лук зашто тој служи само за вкус.

Следно, го сечкаме рузмаринот на парчиња...

Чекор 2

Сега ќе го направиме сосот. Растопете малку путер во тава за пржење на средно силен оган. Не сакаме путерот да потемни или изгори.

Додека путерот се растопува, ставете ги лукот и рузмаринот.

Потоа зачинете...

Мешајте додека добиете сос, на средно до тивок оган, давајќи му на путерот доволно време да ги впије вкусовите на лукот и рузмаринот. Доколку при рака имате жалфија, наместо рузмарин можете да ставите и жалфија.

Чекор 3

Зовријте вода и зачинете ја.

Ставете ги њоките во зачинетата вода. Овде користиме њоки од продавница, но со време ќе Ви покажеме како да ги направите сами.



На њоките не им е потребно многу време за да се сварат, па така по 2 минути извадете едно парче и допрете го со прстите за да видите дали е сосема омекнато.

Тргнете ги од оган...

Чекор 4

Откако ќе ги исцедите њоките, ставете го сосот од путер и мешајте додека сосот ги прекрие сите њоки. Устата би требала веќе да Ви се навлажни.

Чекор 5

Време е за сервирање: Со лажица префрлете ги њоките во чинија.

Зачинете со бибер и изрендајте пармезан или пекарينو врз њоките.

Украсете со гранче рузмарин одозгора.

Совет

Овој рецепт се приготвува за многу кусо време – можете да го завршите за 10 до 15 минути и да ги импресионирате гостите. Њоките се многу прилагодлива состојка која го поприма вкусот од другите состојки со кои ја користите. Во Мои Рецепти редовно ќе приготвуваме њоки, а со тек на време ќе Ве научиме како сами да ги направите.

Користени производи:



Тава за пржење



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk