



Zapečeni hokaido bučni njoki



2-3



1,5 h

SESTAVINE

NJOKI:

400 g hokaido buče

270 g Schar Mix B

1 jajce

1 žlička olivnega olja

½ žličke soli

OMAKA:

1 žlica olivnega olja

2 stroka česna

1 žlička mlete rdeče

paprike

sol in poper po okusu

2 žlici bučnih semen

4 žlice kisle smetane

Vesna Hedl

POSTOPEK

1. Bučo narežemo na kocke ter skuhamo do mehkega. Pretlačimo jo v pire in ohladimo. K ohlajenemu pireju dodamo jajce, olje in sol ter premešamo. Nato pa postopoma dodajamo moko dokler ne dobimo mehkega a ne več lepljivega testa. Oblikujemo daljše svaljke in narežemo njoke. Njoke skuhamo v vreli osoljeni vodi. Ko priplavajo na površje kuhamo 2-3 minute.
2. Za omako v večji ponvi na olju hitro prepražimo strt česen in papriko v prahu. Umaknemo z ognja, dodamo kuhane njoke, solimo in popramo ter jih še pražimo 3 minute. Postrežemo takoj z bučnimi semeni in kisló smetano.