

Njoki s pršutom, paprikama, gljivama i cherry rajčicama s burratom

Ukupno vrijeme **50 min.** 20 min. vrijeme pripreme 30 min. vrijeme kuhanja

Prehrambene vrijednosti (po porciji)
3.153 kJ / 753 kcal

Masti: **36,70 g** Bjelančevine/proteini: **29,80 g**
Ugljikohidrati: **74,50 g**

SASTOJCI

2 porcije

400 g	krumpira
80 g	brašna
1	jaje
1 žlica	sol
1	luk
1	režanj češnjaka
0,5	crvene paprike
100 g	gljiva
200 g	cherry rajčica
100 g	pršuta (prosciutto crudo)
1 žličica	maslinovog ulja
1 žlica	<u>Kikkoman prirodno fermentirani soja umak</u>
50 ml	vrhnja za kuhanje
125 g	burrate
1 žličica	nasjeckanog bosiljka
0,25 žlica	papra

PRIPREMA

Korak 1

400 g krumpira - **80 g** brašna - **1** jaje - **1 žlica** soli
Kuhajte krumpir u kori. Ogulite ga kad se malo ohladi i protisnite kroz presu ili gnječilicu. Dodajte brašno i jaje da dobijete tijesto za njoke. Podijelite tijesto na dva dijela i oblikujte valjak na pobrašnjenoj površini. Narežite valjak na komade duljine približno 3 cm. Kuhajte njoke u posoljenoj vodi dok ne omekšaju – oko 3 minute nakon što isplivaju na površinu.

Korak 2

1 luk - **1** režanj češnjaka - **0,5** crvene paprike - **100 g** gljiva - **200 g** cherry rajčica - **100 g** pršuta (prosciutto crudo) - **1 žličica** maslinovog ulja - **1 žlica** Kikkoman prirodno fermentirani soja umak - **50 ml** vrhnja za kuhanje
Nasjeckajte luk i češnjak. Narežite crvenu papriku i gljive, a cherry rajčice prepolovite. Pršut narežite na trakice. Pržite luk u maslinovom ulju, dodajte češnjak i pržite pola minute. Dodajte crvenu papriku i gljive te pržite 3 minute. Dodajte pršut i pržite još 2 minute, zatim dodajte rajčice. Umiješajte Kikkoman soja umak i vrhnje. Miješajte i pirjajte oko 3 minute.

Korak 3

125 g burrate - **1 žličica** nasjeckanog bosiljka - **0,25 žlica** papra
U umak dodajte kuhane njoke, burratu i listove bosiljka. Poslužite posuto svježe mljevenim paprom.