

NJoke od cvekle u sosu od žalfije

Za 2 osobe

Sastojci:

- 1 manja cvekla od 80 g, kuvana
- 200 g rikota sira
- 1 manje žumance (klase A)
- 1/3 kašičice soli
- 20 g parmezana
- oko 200 g brašna, plus za posipanje

- 80 g putera
- 4 listića sveže žalfije
- so, crni biber
- koziji sir

Priprema:

U blender staviti kuvanu cveklu isečenu na više delova, rikotu i žumance pa sjediniti dok ne dobijete homogenu smesu. Prebaciti u posudu u kojoj ćete mesiti testo i dodajte so. Početi sa postepenim dodavanjem brašna. Nikako nemojte svo brašno dodati od jednom, jer količina brašna zavisi od veličine žumanceta, količini vode u cvekli... Znači postepeno dok ne dobijete homogenu testo koje se ne lepi za podlogu. Testo treba da je srednje meko i pomalo lepljivo.

Dobro ga pospite brašnom pa podelite na 4 dela. Svaki deo razvaljajte u glistu dužine 20 cm pa secite

pobrašnjem nožem na komadiće dužine oko 1 cm. Njoke možete odmah kuvati ili ih prvo oblikovati. Ako želite da ih oblikujete, od svakog komadića napraviti lopticu, viljušku umočite u brašno pa lopticu stavite na zubce i lagano pritisnite pa srolajte niz zubce. Redajte na dasku obloženu papirom za pečenje i blago posutu brašnom, ali pazite da se njoke ne dodiruju.

U velikoj šerpi zakuvajte dosta vode sa pola kašičice soli. Kada provri u 2 ture kuvajte njoke dok ne isplivaju na površinu. Šupljom kašikom ih vadite u cediljku.

Za sos, opotpitate puter sa malo ulja u dubljem tiganju na srednjoj vatri. Dodajte listiće žalfije i posle minut dodajte i njoke pa pažljivo promešajte.

Izmrvite koziji sir odozgo i stavite dosta sveže mlevenog crnog bibera. Poslužite odmah!