

NJOKI Z GOBOVO OMAKO

Če je časa za pripravo kosila dovolj, gobovo omako najraje kombiniram s krompirjevim pirejem. Ker pa tokrat ni bilo tako, sem namesto tega za prilogo skuhala kupljene njoke. Kako jih lahko naredimo sami, predstavim kdaj drugič. V vsakem primeru pa priprava krompirjevega pireja ali doma narejenih njokov zahteva nekaj časa. V današnjem primeru pa je bilo kosilo pripravljeno v 20 do 30 minutah.

Potrebujemo:

- skodelico svežih ali zmrznjenih gob (šampinjonov)
- 10 dag pšeničnega mesa – sejtana
- 1 čebulo in 2 stroka česna
- vejico rožmarina (ali pol žličke suhega rožmarina)
- 2 žlici moke, žličko majarona
- maščobo (dve žlici kokosove maščobe ali olja)
- vodo in sol



Postopek:

Na štedilnik pristavimo vodo, jo solimo in počakamo, da zavre. Vanjo stresemo njoke, da se skuhalo (priplavajo na površje). Med tem sesekljamo čebulo in jo prepražimo na kokosovi maščobi ali olju. Prepraženo čebulo pretresemo v mikser, dodamo vejico rožmarina in malo vode ter vse zmiksamo. V ponev spet damo malo kokosove maščobe, na drobno sesekljan česen, narezan sejtan in razrezane šampinjone.



Pražimo približno 5 minut. Ko gobe izgubijo vodo, dodamo dve žlici moke, vse skupaj še malo popražimo in zalijemo z zmiksano čebulno mešanico. Dodamo majaron in nekaj vode ter kuhamo še približno 5 minut, da se omaka zgosti. Po okusu dosolimo.



Njoke serviramo na krožnik in jim dodamo gobovo omako.

Dober tek!

Recept: Vilma Vrtačnik Merčun