

Njoki od bučinog brašna

500ml vode

3 žlice maslinovog ulja

prstohvat soli

150g bučinog brašna

150g glatkog brašna

1 jaje

U vodu dodajte maslinovo ulje i sol te stavite kuhati. Kad zavrije u vodu dodajte brašno, maknite s vatre i miješajte kuhačom dok se ne stvori glatka masa tijesta.

Pustite da se tijesto ohladi pa mu dodajte jedno istučeno jaje te mikserom dobro izmješajte sve dok ne dobijete jednolično, glatko tijesto.

Pobrašnite radnu površinu pa razvaljajte tijesto u 4 kobasice i režite njoke.

Stavite lonac vode da zavrije, dodajte njoke te kuhajte dok ne isplivaju na površinu. Izvadite ih šupljikavom žlicom i poslužite odmah sa nekim umakom od povrća ili sira.

