Njoki od pire krumpira s pestom od brokule

VRIJEME PRIPREME
> 30 min

BROJ PORCIJA
4 osobe

BROJ NAMIRNICA
11

Sastojci

- 500 g pire krumpira
- 1 jaje
- ~150 g glatkog brašna

Za pesto:

- 1 brokula (~350 g)
- 1 žlica sjeckanog peršina
- 2 nasjeckana češnja češnjaka
- 60 ml K Plus maslinovog ulja
- 40 g Garden Good oraha
- 40 g K Plus ribanog sira
- 2 žličice limunovog soka
- Limunova korica
- sol
- 10 ml K Plus maslinovog ulja
- 1 dl vode od kuhanja njoka

Skeniraj za prikaz na web stranici

U pire krumpir dodajte jaje i promiješajte pa počnite dodavati brašno. Nemojte dodavati sve odjednom, već tijestu dodajte onoliko brašna koliko je potrebno da dobijete podatno tijesto koja se ne lijepi za ruke. Podijelite tijesto na 4 dijela pa svaki razvaljajte u tanki valjak te narežite njoke. Kuhajte u dovoljnoj količini posoljene vode dok ne isplivaju na površinu. Sačuvajte 1 dl vode od kuhanja.

Operite brokulu i odvojite cvjetove od stabljike. Stabljiku narežite na sitne komade, tako da se skuha u isto vrijeme kad i cvjetovi. Kuhajte u posoljenoj vodi 7 minuta. Dobro ocijedite.

Tostirajte orahe. Češnjak sitno nasjeckajte.

U posudu u kojoj ćete raditi štapnim mikserom stavite brokulu, orahe, peršin, češnjak, maslinovo ulje, ribani sir, limunov sok i koricu te posolite. Miksajte dok niste dobili ujednačenu smjesu.

Na zagrijanu tavu ulijte maslinovo ulje, dodajte njoke i pržite minutu. Dodajte nekoliko žlica pesta i malo vode od kuhanja njoka te promiješajte. Nakon minutu pospite s još ribanog sira i poslužite.

Dobar tek!