

Zapečeni punjeni njoki



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
< 60 min



BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

2 češnja češnjaka
1 žlica K Plus maslinovog ulja
1 žličica glatkog brašna
300 ml K Plus vrhnja za kuhanje
150 g K Plus Goude
800 g Special Moments punjenih njoka
80 g Grana Padano
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Pržite češnjak i brašno na maslinovom ulju 1 minutu, dok ne zamiriše, zatim prelijte vrhnjem. Naribajte Goudu. Dodajte polovicu sira i kuhajte dok se sir ne otopi. Posolite i popaprite.

Stavite njoke u posudu za pečenje i prelijte ih smjesom sa sirom. Posipajte po vrhu s preostalom polovicom sira.

Pecite na 200 °C, 30 minuta. Nakon pečenja ostavite da odstoji 10 minuta prije posluživanja.