

# Pečene njoke s mesom i povrćem



Većina nas pripremamo njoke uvijek na jedan te isti način , skuhamo ih te uz njih pripremimo neki umak . Zato vam želim pokazati jedan od mojih načina pripreme ukusnih njoki uz povrće i meso .

## **SASTOJCI :**

1 kg mljevenog mesa ( po izboru )

1 kg njoki

480 g rajčice iz konzerve s komadićima ( 480 g Neto kolačina )

500 g sira ( npr . gauda , emmentaler ... )

500 g gljiva ( npr . šampinjoni ... )

2 luka

2 tikvice ( srednje veličine )

200 ml vrhnja za kuhanje

1  $\frac{1}{2}$  paprika ( tri različite paprike žuta , crvena i zelena )

3 češnjaka

5 g šećera

2.5 g papra

$\frac{1}{2}$  žlice crvene paprike ( začin )

1 žlica vegete ( za meso ) +  $\frac{1}{2}$  žlice vegete ( za povrće )

1 žličica soli ( za meso ) +  $\frac{1}{2}$  žličice soli ( za povrće )

50 ml ulja ( za meso ) + 20 ml ulja ( za povrće )

### **PRIPREMA :**

1 . oguliti i izrezati luk na sitne kockice ...

2 . naribati sir ...

3 . na zagrijanom ulju ispržiti luk , dodati meso , češnjak i sve začine ( za meso ) ...

4 . meso pržiti dok ne bude gotovo ...

### **U MEĐUVREMENU PRIPREMATI POVRĆE ...**

5 . tikvice , paprike i gljive oprati , tikvice izrezati na kolutiće , paprike na trakice a gljive na kriške ...

6 . u povrće dodati ulji i začine ( za povrće ) te sve dobro izmiješati ...

### **OSTAVITI POVRĆE SA STRANE KAKO BI DOVRŠILI MESO ...**

7 . u gotovo meso dodati rajčicu iz konzerve i vrhnje za kuhanje te sve samo izmiješati ...

8 . u tepsiju istresti začinjeno povrće ( možete povrće začiniti odmah u tepsiji ) ...

9 . na povrće poredati njoke ( njoke ne kuhati prije ) ...

10 . na njoke poredati meso tako da su njoke u potpunosti prekrivene mesom ...

11 . u prethodnu zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva staviti ručak da se peče 30 minuta ...

12 . nakon 30 minuta izvaditi pečene njoke iz pećnice te ih posuti ribanim sirom ...

13 . pecite njoke još cca . 15 minuta samo da vam se sir otopi i poprimi laganu zlatnu boju ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri