

Jednostavna večera: njoke sa slaninom



 Simple

za 4 osobe | 30 minuta

1. Pripremite vodu za njoke – veliki lonac s vodom stavite na vatru i pustite da zavri.
2. U međuvremenu, ispržite slaninu na srednje jakoj vatri. Kada postane hrskava, premjestite ocijeđenu slaninu u tanjur s papirnatim ručnikom. Iscijedite gotovo svu masnoću preostalu u tavi dok ne ostane samo oko jedne žlice.
3. Ako je voda u loncu provrela, dodajte u nju malo soli te njoke. Kuhajte prema uputama na pakiranju (dok ne isplivaju na površinu). Narežite, operite i papirnatim ručnikom osušite listove poriluka te ih tanko nasjeckajte, a zatim dodajte u tavu s masnoćom. Pržite poriluk 3 do 4 minute, dok ne počne mekšati. Zatim ga premjestite u odvojenu zdjelicu.
4. U tavu dodajte malo maslinovog ulja te ubacite skuhanе njoke. Pržite ih nekoliko minuta dok ne počnu dobivati boju. Zatim dodajte poriluk, nasjeckanu rajčicu, papar, slaninu i parmezan i promiješajte. Servirajte odmah. Dobar tek!