

NJOKI PEČENEGA KROMPIRJA S PIŠČANČJIM RAGUJEM

Sestavine za 10 oseb:

- 850 g krompirja
- grobo mleta sol
- 40 g parmezana
- 2 rumenjaka
- 100 g gladke moke
- 800 g piščančjih beder (4 kom)
- 250 g čebule
- 5 strokov česna
- piščančja osnova
- 600 g paradižnikovih pelatov
- rdeče vino
- rožmarin, lovorjev list, bazilika, sol, poper



Priprava:

Krompir operemo in damo na pekač, ki smo ga predhodno potrosili z grobo soljo. Pekač damo v pečico in ga pečemo na 180 °C približno 70 minut. Pečen krompir z zgornje strani z nožem zarežemo in razpremo, da gre iz krompirja odvečna vlaga. Še toplega pretlačimo (500 g) skozi cedilo in mu dodamo rumenjake, sol, nariban parmezan in moko. Zgnetemo voljno testo in na pomokani površini oblikujemo mini njoke, ki jih v slanem kropu skuhamo. Njoki so kuhani, ko priplavajo na površje.

Piščančja bedra začинimo s soljo in poprom ter na vroči maščobi opečemo. Bedra vzamemo iz ponve. Na preostali maščobi prepražimo čebulo, česen in zalijemo s piščančjo osnovo in paradižnikovimi pelati. Dodamo rožmarin in lovorjev list. Dodamo piščančja bedra in jih na nizkem ognju dušimo do mehkega. Meso vzamemo iz ponve, ga izkoščičimo ter narežemo na manjše kocke. Meso damo nazaj v omako in prilijemo malo rdečega vina.

Dodamo sveže narezano baziliko. Serviramo s krompirjevimi njoki.