

Njoke s bosiljkom

Jako interesantan prilog.

1 IzmeÅjati sir sa jajima. Dodati bosiljak i perÅjun (koji su prethodno samleveni u blenderu), pa posoliti.

2

3

4

5

6 Smesu izruÅiti u braÅno i umesiti glatko testo. Uviti u foliju i ostaviti u friÅideru pola sata.

7

8

9

10

Sastojci:

jaja 2
brasna 300 g
sira 250 g
parmezana 60 g
bosiljka 1 veza
persuna 1 veza
soli 2 kasicice

11 Ma pobraĀinjenoj povrĀini testo podeliti na 4 dela i oblikovati kobasice. Kobasice od testa seĀfi na komade duge 1,5 cm. ViljuĀkom pritisnuti svaki komad da se dobije rebrasta povrĀina.

12

13

14

15

16 pike kuvati oko 5 minuta u vodi koja blago kljuĀa.

17

18

19

20

Napomena:

Izvaditi i servirati posuto krupno rendanim parmezanom.