

Njoki u gorgonzola umaku sa suš. vratinom



- 750 g njoka
- 100 g maslaca
- 300 g **gorgonzole**
- 200 g kraškog vrata (toplo dimljene vratine)
- 100 g šalota ili luka
- 50 g ribanog parmezana
- 4 dl slatkog vrhnja
- 1 dl bijelog vina
- $\frac{1}{4}$ MŽ mljevenog papra
- $\frac{1}{4}$ MŽ ribanog muškatnog oraščića
- 1 VŽ sjeckanog peršina ili bosiljka
- Sol po potrebi



Toplo dimljenu vratinu (**sušeni kraški vrat**) narežite na kockice veličine 5x5 mm te naglo popržite sa svih strana na vrućoj tavići.

Ne nađete li vratinu dobra je i kuhanu šunka (odlično sa ostacima šunke od uskrsa).

U tavicu sa vratinom dodajte 2/3 maslaca te ga otopite dok ne zapjeni, pazite da ne zagori.

Na ugrijani maslac i vratinu dodajte na sitne kockice (može ribanu) šalotu ili blagi crveni luk. Prodinstajte da šalota omekani ili da luk postane staklast.

Ako luk u dinstanju požuti nije problem, jedino će **umak od gorgonzole** biti žućkast.

Podlijte **bijelim vinom** i prokuhajte da vino ispari i ostane gusti umak.

Začinite paprom i ribanim muškatnim oraščićem, podlijte slatkim vrhnjem. Promješajte.

U vrhnje nadrobite **gorgonzolu** i na skroz laganoj vatri pustite da se **gorgonzola** rastopi.

Kada je **gorgonzola** rastopljena dodajte ribani parmezan.



Posolite samo ako je potrebno budući da su **vratina** i parmezan dosta slani.

Ako vam se **umak od gorgonzole** čini pre gust razrijedite ga mlijekom, a ako je pak pre rijedak dodjte još malo **gorgonzole** ili parmezana. Njoke pripremite po ovom [receptu](#) iskuhajte u slanoj vodi dok ne isplivaju na površinu. Ocijedite ih i ohladite hladnom vodom. Neka se ocijede.

Na tavici otopite ostatak maslaca te na njemu propržite **njoke** dok se ne počnu rumeniti.

Njoke servirajte prelivene **umakom od gorgonzole sa vratinom.**

