רכיבים:

חבילת ניוקי (500 גרם)

כוס אפונה (קפואה או טרייה)

בצל גדול

8 שיני שום

שמן לטיגון

100 גרם רסק עגבניות (קופסה קטנה)

עגבנייה

כפית פפריקה מתוקה

כפית אורגנו

½ כפית מלח

¼ כפית פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. משרים את האפונה בקערה עם כוס מים רותחים.

2. קוצצים את הבצל והשום ומטגנים עד להזהבה.

3. מוסיפים למחבת את האפונה (עם המים) ואת רסק העגבניות ומערבבים.

4. מגררים את העגבניה על פומפיה ומוסיפים למחבת.

5. מתבלים, מערבבים ומבשלים במשך 3 דקות. מורידים מהאש.

6. מכינים את הניוקי לפי הוראות היצרן: מבשלים בסיר מים רותחים כ-3 דקות, עד שהניוקי צפים.

7. מסננים ויוצקים את הרוטב מעל הניוקי.

8. מגישים חם.