



## JERNEJ KITCHEN

# TESTENINE Z BROKOLIJEM IN LIMONO

Testenine z brokolijem in limono so hitro in slastno kosilo, pripravljeno v 15 minutah. Posute s hrustljivimi drobtinami in postrežene s svežo omako.

ZA 4 OSEBE  
PRIPRAVA: 15 MINUT

### POSIP IZ DROBTIN - PANGRITATA

1 strok česna

1 žlica olivnega olja

4 žlice drobtin

### TESTENINE Z BROKOLIJEM IN LIMONO

250 g brokolija

300 g testenine (uporabila sva Barilla Bavette, špagete št. 13)

2 žlici masla

1 žlica olivnega olja

1 strok sesekljanega česna

lupinica ene bio limone

10 filejev inčunov, vloženi v olje

40 g sladke smetane

20 g sveže nastrganega parmezana

### TOOLS AND EQUIPEMENT

rezalna deska

kuhinjski nož

ponev

lonc

penovka

### POSIP IZ DROBTIN - PANGRITATA

Česen drobno sesekljamo. Ponev postavimo na zmeren ogenj. Dodamo olivno olje. Česen prepražimo, da zadiši, nato dodamo drobtine. Med rednim mešanjem drobtine pražimo, da postanejo zlato rjavo zapečene, približno 3 minute. Prestavimo v skodelico in postavimo na stran.

### SKUHAMO BROKOLI

Na zmeren ogenj pristavimo lonec s soljeno vodo. Ko voda zavre, dodamo narezan brokoli. V vreli vodi brokoli kuhamo 1 minuto, nato ga s penovko poberemo iz vode in ga pod hladno vodo ohladimo, da ustavimo proces kuhanja. V isto vodo dodamo testenine in jih kuhamo po navodilih iz embalaže. Ko so testenine skuhane, jih odcedimo in prihranimo 250 ml vode.

### TESTENINE Z BROKOLIJEM IN LIMONO

Na zmeren ogenj postavimo večjo ponev. Dodamo maslo in olivno olje. Ko se maslo raztopi, ogenj zmanjšamo, dodamo sesekljan česen in lupinico limone. Kuhamo kakšno minuto, da sestavine zadišijo, nato dodamo inčune, premešamo in kuhamo 1 minuto. Dodamo sok limone in začinimo s poprom. Dodamo še sladko smetano in premešamo. Odstranimo z ognja in v omako vmešamo nariban parmezan in polovico prihranjene vode od kuhanja testenin. Dodamo al dente kuhane testenine ter brokoli in dobro premešamo, da nastane slastna pašta. Po potrebi dodamo še preostalo vodo.

### POSTREŽEMO

Testenine z brokolijem in limono razdelimo med štiri krožnike. Posujemo s hrustljivimi drobtinami in postrežemo.