



## JERNEJ KITCHEN

# TESTENINE Z LOSOSOM IN ŠPARGLJI

Testenine z lososom in šparglji so hitro in odlično kosilo, ki je naravnost slastno. Recept pripravljen v samo 15 minutah in odličen za vsak dan med tednom.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	15	MINUT

### TESTENINE Z LOSOSOM IN ŠPARGLJI

160 g testenin (npr. široki rezanci, špageti)

220 g špargljev

20 g masla

1 žlica olivnega olja

1 strok česna

60 g zamrznjenega graha

2 nastrgani lupini bio limone

15 g parmezana

120 g pečenega ali dimljenega lososa

60 ml sladke smetane

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

lonc za testenine

kuhinjski nož

rezalna deska

ponev

cedilo za testenine

### SKUHAMO TESTENINE

Testenine skuhamo po navodilih iz embalaže. Pazimo, da jih ne prekuhamo in da so kuhane al dente. Izberemo poljubne testenine, kot na primer široke rezance ali debeljše špagete. Preden skuhamo testenine odcedimo, prihranimo 120ml vode za omako.

### PREPRAŽIMO ZELENJAVO

Odstranimo oleseneli del špargljev in jih diagonalno narežemo na 1 - 2 cm velike kose. Na zmeren ogenj postavimo ponev z maslom in olivnim oljem. Ko se maslo stopi, dodamo narezane šparglje in lupini limone. Premešamo in pražimo minuto. Dodamo sesekljan česen in zamrznjen grah, kuhamo 2 - 3 minute, občasno premešamo.

### TESTENINE Z LOSOSOM IN ŠPARGLJI

K zelenjavi dodamo narezanega pečenega lososa (glejte namig spodaj, v kolikor uporabljate dimljenega lososa) ter 120ml vode prihranjene od kuhanja testenin. Kuhamo minuto, da omaka zavre, nato dodamo sladko smetano, premešamo in odstavimo z ognja. Dodamo nastrgan parmezan ter ga skupaj z odcejenimi in skuhanimi testeninami vmešamo v omako. Po okusu solimo in popramo. Odstranimo lupinici limone ter jed razdelimo med dva krožnika in postrežemo.

### NASVET

V kolikor uporabljamo dimljenega lososa, ga narežemo na manjše kose in vmešamo v omako na koncu, ko dodamo testenine.