



## JERNEJ KITCHEN

# MAC AND CHEESE S SKRITO ZELENJAVO

*Mac and Cheese s skrito zelenjavo je fantastičen vegi recept za preproste testenine s sirovo omako, ki jih obožujejo mali in veliki.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	30	MINUT

### MAC AND CHEESE S SKRITO ZELENJAVO

1/2 bučke  
6 cvetov brokolija  
1 korenje  
2 žlici masla  
2 žlici moka  
1/2 žličke česna v prahu  
375 ml mleka  
250 g poljubnih testenin  
60 g Cheddar sira  
60 g Gauda sira  
70 g lešnikov (poljubno)

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

pekač (poljubno)  
strgalo  
skleda  
kozica  
metlica  
palični mešalnik

### POSPI (POLJUBNO)

Ta korak je poljuben, saj pripravo pražene lešnike za posip. Rešetko damo na sredino pečice. Pečico segrejemo na 200 °C. Lešnike stresemo na pekač in jih za 8 - 10 minut postavimo v pečico, da se spečejo. Še tople olupimo. Pomagamo si lahko s kuhinjsko krpo. Zavijemo jih v kuhinjsko krpo in dobro podrgnemo, da odstopi olup. Nato jih grobo sesekljamo.

### PRIPRAVIMO OMAKO

Zelenjavo očistimo in po potrebi olupimo. Bučke, brokoli in korenje drobno naribamo v skledo. Na šibek ogenj pristavimo kozico z maslom, moko in česnom v prahu. Z metlico premešamo in kuhamo 5 minut, da se maslo stopi, moka pa postane bež barve. Med rednim mešanjem v mešanico počasi vlivamo mleko in ga vmešamo v zmes, da postane gladka. Dodamo naribano zelenjavo in kuhamo 10 minut, da se zelenjava skuha in zmehča.

### SKUHAMO TESTENINE

Poljubne testenine (midva obožujeva velike rigatone) skuhamo po navodilih iz embalaže. Preden testenine odcedimo, prihranimo 60 ml vode, v kateri so se kuhale testenine.

### DOKONČAMO OMAKO

Zelenjavno mešanico odstavimo z ognja in s paličnim mešalnikom rahlo spasiramo. Dodamo nariban sir in dobro premešamo z metlico, da se sir raztopi in dobimo gladko omako. Na koncu še solimo in popramo po okusu. Omako prelijemo čez skuhane testenine in dobro premešamo. Po potrebi dodamo še nekaj prihranjene vode od kuhanja testenin.

### POSTREŽEMO

Mac and Cheese s skrito zelenjavo razdelimo med štiri krožnike in poljubno posujemo s sesekljanimi praženimi lešniki, sveže naribanim parmezanom ali sesekljanim peteršiljem.