

Testenine z grahovim pestom in burrato

**JERNEJ KITCHEN**

TESTENINE Z GRAHOVIM PESTOM IN BURRATO

Testenine z grahovim pestom in burrato so odlične za hitro, slastno in sveže kosilo med tednom. Narejene so v 15 minutah in primerne za začetnike v kuhinji.

- za
4
osebe
- priprava:
5
minut
- kuhanje:
10
minut
- čas skupaj:
15
minut

paradižnikova salsa

Paradižnik naribamo (uporabimo strgalo z velikimi luknjami) v skodelico. Dodamo olivno olje in čili omako. Začinimo po okusu s soljo in poprom. Postavimo na stran do uporabe.

skuhamo testenine in grah

Večji lonec s soljeno vodo pristavimo na močan ogenj. Ko voda zavre, dodamo testenine in jih skuhamo al dente po navodilih iz embalaže. V lonec, kjer se kuhajo testenine, postavimo cedilo (tako da je cedilo v vodi) in vanj stresemo zamrznjen grah. Ta se naj istočasno kuha kot testenine, 2 - 3 minute. Grah prestavimo v blender. Preden testenine odcedimo, prihranimo 120ml vode od kuhanja.

pripravimo pesto

V blender h grahu dodamo parmezan (nalomljen ali nastrgan), pinjole, meto, olivno olje, česen, limonin sok in prihranjeno vodo od kuhanja testenin. Premešamo v gladko kremo, nato pa še začinimo po okusu s soljo in poprom. Prestavimo v večjo ponev, dodamo skuhane, vroče testenine in dobro premešamo, da se omaka in testenine povežejo. Po potrebi dodamo še nekaj vode od kuhanja.

postrežemo

Testenine z grahovim pestom razdelimo med štiri krožnike. Pokapljamo s pripravljeno paradižnikovo salso, čez pa nadrobimo še burrato. Poljubno pokapljamo z olivnim oljem in dodamo kakšen listek mete.

Testenine z grahovim pestom z buratto

300 g poljubnih testenin

200 g zamrznjenega graha

40 g parmezana

40 g pinjol

8 listkov mlade mete

40 ml olivnega olja

2 stroka česna

1 čajna žlička limoninega soka

120 g burrata sira

paradižnikova salsa

1 zrel večji paradižnik

1 žlica olivnega olja

1 čajna žlička pekočih čili omake

Tools and equipment

strgalo

skodelica

večji lonc

cedilo

blender (Beko Sirius)

večja ponev

Oglas

© Copyright 2025. All rights reserved. Designed by jamekitchenpesto