



## JERNEJ KITCHEN

# TESTENINE Z GOBAMI

*Testenine z gobami so hiter in preprost recept narejen v nekaj minutah. Ta recept je pripravljen brez smetane, jed je lahka in zelo okusna.*

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	15	MINUT

### TESTENINE Z GOBAMI

120 g kremnega sira (npr. Philadelphia)

40 g parmezana

2 žlici masla

1 žlica olivnega olja

1 čebula

350 g mešanih svežih gob (jurčki, lisičke, ostrigarji...)

2 stroka česna

1 žlica sesekljanega peteršilja

300 g poljubnih testenin (bucatini)

1 žlička limoninega lupinice

1 vejica timijana

### TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

ponev

lonec

### PRAŽIMO GOBE

V skledi premešamo kremni sir in nastrgan parmezan, postavimo na stran. Večjo ponev pristavimo na močan ogenj. Dodamo maslo in olivno olje. Ko se maslo stopi, dodamo sesekljano čebulo in narezane gobe. Pražimo 5 - 8 minut, oziroma tako dolgo, da postanejo gobe rjavo zapečene.

### SKUHAMO TESTENINE

Medtem ko se gobe kuhajo, skuhamo testenine po navodilih iz embalaže. Prihranimo 300ml vode od kuhanja.

### GOBOVA OMAKA

V gobovo omako dodamo sesekljan česen, vejico timijana in sesekljan peteršilj. Kuhamo minuto, ogenj znižamo in vlijemo prihranjeno vodo od kuhanja testenin, mešanico kremnega sira in parmezana ter limonino lupinico. Dobro premešamo in odstavimo z ognja.

### POSTREŽEMO

Dodamo testenine, premešamo in postrežemo. Razdelimo med štiri krožnike in poljubno posujemo z nastrganim parmezanom, limonino lupinico in sesekljanim peteršiljem.