



JERNEJ KITCHEN

TORTELINI V BUČNI OMAKI

Tortelini v bučni omaki so hiter in enostaven recept za jesensko omako za testenine. Omaka je narejena iz bučnega pire, žajblja in parmezana.

	ZA	4	OSEBE
	PRIPRAVA:	10	MINUT
	PEČENJE BUČE (POLJUBNO):	30	MINUT
	KUHANJE:	8	MINUT
	ČAS SKUPAJ:	18	MINUT

BUČNI PIRE IN OMAKA

1/2 manjše maslene buče

1 strok česna

180 ml mleka 3.2% m.m.

20 g masla

TORTELINI

500 g (2 paketa) Mlinotest Divita pirini tortelini Premium sir

50 g masla

8 listov žajblja

30 g parmezana

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

Lupilec

Kuhinjski nož

Pekač

Lonec

večja ponev

BUČO SPEČEMO (POLJUBNO)

Pečico segrejemo na 210 °C (ventilator) ali 220 stopinj (navadne nastavitve). Bučo z lupilcem olupimo in prerežemo na pol. Sredico in semena odstranimo in narežemo bučo na kocke velikosti približno 1 cm x 1 cm. Večji pekač obložimo s papirjem za peko, vanj stresemo bučo in postavimo v pečico. Pečemo 30 - 35 minut pri 210 °C (ventilator) ali 220 stopinj (navadne nastavitve), oziroma tako dolgo, da je buča popolnoma mehka, a pazimo, da na vrhu ne postane rjava (da ne prekaramelizira), saj bo sicer dobila grenek okus. Postavimo iz pečice. Postavimo na stran, da se ohladi na sobno temperaturo.

NASVET

TIP: Uporabimo lahko tudi 150g bučnega pireja iz konzerve ali predhodno pripravljenega.

PRIPRAVIMO BUČNI PIRE ZA OMAKO

S paličnim mešalnikom ali v blenderju 150g pečene buče, česen, mleko in 20g masla spasiramo v gladek pire. Začinimo s soljo in poprom.

SKUHAMO TORTELINE

Lonec s soljeno vodo pristavimo na močan ogenj. Dodamo [Mlinotest Divita pirine torteline Premium sir](#) in jih kuhamo tako dolgo, kot je navedeno na embalaži. Skuhane torteline odcedimo. Prihranimo 120ml vode od kuhanja.

MASLO IN ŽAJBELJ

V ponev damo maslo in pristavimo na zmeren, srednje močan ogenj. Ko se maslo prične peniti, dodamo žajbelj. Pražimo 1 - 2

minuti, da postane žajbelj hrustljiv, nato ga z vilico odstranimo iz masla in postavimo na krožnik obložen s papirnato brisačko, da ostane hrustljiv. Maslo še naprej kuhamo, da zadiši po oreščkih in postane svetlo rjave barve.

POSTREŽEMO

Torteline dodamo k maslu in jih rahlo prepražimo, približno pol minute. Dodamo bučni pire, 80ml vode od kuhanja tortelinov in sveže nastrgan parmezan. Dobro premešamo, da nastane kremna omaka, ki se poveže s tortelini. Torteline v bučni omaki razdelimo med štiri krožnike. Posujemo s hrustljivim žajbljem in po želji še dodatno nastrgamo po vrhu parmezan.

NASVET

Po potrebi dodamo vso vodo od kuhanja testenin, da nastane gladka omaka.