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

Sponsored

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 hrustljav, nato ga z vilico odstranimo iz masla in postavimo na krožnik obložen s papirnato brisačko, da ostane hrustljav. 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 hrustljavim žajbljem in po želji še dodatno nastrgamo po vrhu parmezan.

NASVET

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

© Copyrights 2024. All rights reserved. Designed by jernejkitchen team.