



JERNEJ KITCHEN

ISTRSKI FUŽI S TARTUFATO

Istrski fuži s tartufato so slastna jed, narejena v manj kot eni uri. V tem receptu delamo domače fuže s slastno omako iz tartufov in sira.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
POČITEK:	30	MINUT
KUHANJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT

FUŽI

200 g gladke bele moke

2 jajci

OMAKA S TARTUFATO

1 čajna žlička olivnega olja

1 žlica masla

1 strok česna

Popper, po okusu

80 g trdega sira (npr. Parmezan)

300 ml prihranjene vode od kuhanja testenin

40 g tartufate

TOOLS AND EQUIPEMENT

SKLEDA

lonec

strojček za testenine

nož

ponev

DOMAČI FUŽI

V skledo damo moko in jajci. Premešamo, nato pa dobro pregnetemo v gladko testo. Testo pokrijemo s skledo in ga pustimo na pomokani delovni površini vsaj 30 minut, nato razdelimo na četrtine. Vsak kos oblikujemo posebej, medtem pa testo pokrijemo s skledo. S strojčkom za testenine testo razvaljamo na najtanjšo nastavitev. S pica nožem razrežemo na kvadratke velikosti približno 4 cm x 4 cm. Vsak kvadrateg obrnemo, da gledamo karo vzorec. Na sredino položimo svinčnik, čez svinčnik pa prepognemo testo, da dobimo obliko fuža. Rahlo povaljamo s svinčnikom in vsak fuž prestavimo na pekač. Postopek ponovimo s preostalim testom.

NASVET

[Poljubno lahko testo damo v zamrzovalno vrečko in postavimo v hladilnik za en dan.](#)

KUHANJE

Na štedilnik pristavimo večji lonec s soljeno vodo. Počakamo, da voda zavre, nato dodamo testenine. Kuhamo jih al dente, približno 3 - 4 minute. Tik preden testenine odcedimo, prihranimo 300ml vode od kuhanja, v kolikor bomo delali tudi omako po receptu.

PREDLOG SERVIRANJA

Ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olje in maslo. Ko se maslo stopi, dodamo sesekljan česen. Na zmernem ognju pražimo česen 30 sekund, da zadiši. Začnimo s poprom. Dodamo prihranjeno vodo od kuhanja in pustimo, da zavre. Kuhamo 3 - 4 minute, da tretjino vode povre in se omaka zgosti. Ogenj zmanjšamo na minimum in dodamo kuhane

testenine. Dobro premešamo, nato dodamo postopoma, med rednim mešanjem še sir, da se stopi in nastane kremna omaka. Na koncu vmešamo v testenine še tartufato. Postrežemo čimprej.