



JERNEJ KITCHEN

MINI TESTENINE S KOZICAMI IN KLOBASO

Mini testenine s kozicami in klobaso so slastno in hitro kosilo, ki nas ne pusti ravnodušnih. Recept je enostaven in primeren za vse dni v letu.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

MINI TESTENINE S KOZICAMI IN KLOBASO

- 2 žlici olivnega olja
- 1 večja čebula
- 1 steblo zelene
- 3 stroki česna
- 1 čajna žlička paprike v prahu
- 1 čajna žlička paradižnikovega koncentrata
- 120 ml belega vina
- 200 g paradižnikove passate (mezge)
- 260 g mini testenin (Risoni / Orzo)
- 500 ml jušne osnove ali vode
- 1 lovorov list
- 100 g Chorizo klobase
- 250 g kozic (svežih ali zamrznjenih)

TOOLS AND EQUIPEMENT

- večja ponev s pokrovom
- ponev

ZELENJAVA IN ZAČIMBE

Večjo ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olivno olje, seseklano čebulo in seseklano zeleno. Pražimo 6 minut, nato dodamo sesekljan česen in pražimo še 2 minuti. Začinimo s papriko v prahu in vmešamo paradižnikov koncentrat. Pražimo minuto, da zadiši, nato dodamo vino. Kuhamo približno 2 minuti, da alkohol izpari.

KUHANJE

Dodamo paradižnikovo passato, testenine, jušno osnovo ali vodo, lovorov list ter začinimo s soljo in poprom. Počakamo, da zavre, nato pokrijemo s pokrovom in kuhamo 8 - 10 minut.

POPEČEMO CHORIZO KLOBASO

Medtem popečemo chorizo klobaso. Narežemo jo na manjše kolobarje in na zmernem ognju brez olja pečemo v ponvi 6 minut, do zlato rjave barve.

DODAMO KOZICE IN POSTREŽEMO

K testeninam dodamo kozice in kuhamo še 3 minute. Dodamo popečeno klobaso, premešamo. Odstavimo iz ognja, razdelimo med štiri krožnike in poljubno posujemo še s seseklim peteršiljem.