



JERNEJ KITCHEN

KREMNE TESTENINE S PIŠČANČJIMI MESNIMI KROGLICAMI

Kremne testenine s piščančjimi mesnimi kroglicami so pripravljene hitro in enostavno. V receptu najdemo tudi mlado špinačo in blitvo, ki dodata svežino.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	35	MINUT

MESNE KROGLICE

400 g mletega piščančjega (ali puranjega) mesa

1/2 čebule, sesekljane

1 vejica rožmarina

1 žlica sesekljanega peteršilja

1 žlica naribanega parmezana

3 žlice drobtin

1 jajce

TESTENINE IN OMAKA

1 žlica olivnega olja

1 čajna žlička masla

1/2 čebule, sesekljane

2 stroka česna

1 čajna žlička moke

1 čajna žlička dijonske gorčice

200 ml sladke smetane

250 ml piščančje jušne osnove

250 g mešanice mlade špinače, mladega ohrovta, mlade blitve (ali samo špinača)

MESNE KROGLICE

Najprej naredimo mesne kroglice. V skledi premešamo mleto piščančje (ali puranje) meso. Dodamo sesekljano čebulo, sesekljan rožmarin, peteršilj, parmezan, drobtine, jajce ter začинimo s soljo in poprom. Z žličko zajamemo nekaj zmesi in oblikujemo v majhno kroglico. Te pa položimo na večji pekač ali krožnik. Iz mase dobimo približno 50 kroglic (premera približno dva centimetra).

MESNE KROGLICE POPEČEMO

Tefal Unlimited ponev (28 cm) damo na zmeren ogenj. Ko se signal obarva temno rdeče, pričnemo s kuhanjem. Dodamo olivno olje in toliko kroglic, da lahko vse kroglice pečemo v eni plasti. Redno obračamo kroglice, da se enakomerno zapečejo, približno 5 minut. Ko so kroglice zlato rjavo zapečene, jih prestavimo na krožnik.

OMAKA IN MESNE KROGLICE

V isto ponev dodamo maslo. Ko se stopi, dodamo sesekljano čebulo, sesekljan česen in moko. Na šibkem ognju med rednim mešanjem 5 minut, da se zelenjava zmešča. Dodamo dijonsko gorčico, sladko smetano in piščančjo jušno osnovo. Počakamo, da mešanica zavre, nato dodamo mešanico mlade špinače, mlade blitve in mladega ohrovta. Kuhamo tako dolgo, da zelenjava uvene, približno 2 minuti. Dodamo popečene mesne kroglice z vsemi sokovi od pečenja. Začinimo s soljo, poprom in muškarnim oreščkom. Kuhamo 2 - 3 minute.

SKUHAMO ŠIROKE REZANCE

Cook Eat lonec Tefal pristavimo na močan ogenj. Dodamo vodo

1/2 čajne žličke mletega muškarnega oreščka

300 g širokih rezancev ali tagliatelle

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

[Tefal Unlimited ponev 28 cm](#)

[Cook Eat Tefal lonec 20 cm](#)

rezalna deska

kuhinjski nož

cedilo

in jo solimo. Ko voda zavre, vanjo stresemo široke rezance in kuhamo po navodilih iz embalaže, oziroma do al dente.

POSTREŽEMO

Odcejene testenine stresemo v ponev k mesnim kroglicam in dobro premešamo. Tik preden postrežemo, poljubno dodamo še sveže nastrgan parmezan in malo limoninega soka.