-->

Zeljne krpice

JERNEJ KITCHEN

ZELJNE KRPICE

Zeljne krpice so odliĂ€en recept za glavno jed ali prilogo. Pripravimo jih s sveÅ¾im zeljem in domaĂ€imi testeninami, narezanimi na krpice.

- za
  4
  osebe
- priprava:
  30
  minut
- kuhanje:
  45
  minut
- Ă€as skupaj:
  1
  ura 15 minut

testenine
Ostro moko stresemo v veĂ€jo skledo, oziroma v skledo kuhinjskega robota. Dodamo jajca in zagnetemo v gladko testo. Poljubno zagnetemo testo na roke. Testo prestavimo v zamrzovalno vreĂ€ko ali zavijemo v Å¾ivilsko folijo in postavimo v hladilnik za 30 minut.

prepraÅ¾imo zelenjavo in slanino
Globoko ponev Tefal Unlimited pristavimo na zmeren ogenj. Ko se signal obarva rdeĂ€e, dodamo olivno olje. Sledi sesekljana slanina, sesekljana Ă€ebula in cel strok Ă€esna. PraÅ¾imo 5 - 8 minut pri Åiibkem ognju. ZaĂ€inimo s papriko v prahu in dodamo paradiÅ¾nikov koncentrat. PraÅ¾imo minuto.

zeljne krpice
Dodamo sesekljano zelje, premeÅiamo in praÅ¾imo 2 - 3 minute. Dodamo vino, praÅ¾imo 5 minut, nato pokrijemo s pokrovom in zelje duÅiimo pri Åiibkem ognju 20 - 25 minut, obĂ€asno premeÅiamo. V kolikor vsa tekoĂ€ina izpari, jo po potrebi dodamo.

testenine
Testo za testenine razdelimo na Åitiri dele na dobro pomokani povrÅiini in s strojem za testenine razvaljamo na Åitiri dolge, zelo tanke trakove. Trakove dobro pomokamo in pustimo na pultu 10 minut. Ponovno pomokamo in zvijemo v rulado ter nareÅ¾emo na centimeter Åiiroke rezance. Otresemo odveĂ€no moko. Rezance nareÅ¾emo na centimeter velike krpice in damo na rahlo pomokan pekaĂ€. Lonec pristavimo na zmeren ogenj, dodamo vodo in jo solimo. Ko zavre, dodamo testenine in jih kuhamo 2 - 3 minute. Testenine odcedimo in prihranimo 250ml vode od kuhanja.

zeljne krpice

K zelju dodamo odcejene testenine in 180ml prihranjene vode od testenin (oziroma po obÄutku, da testenine niso suhe). Dobro premeÅiamo in postreÅ¾emo.

testenine

300 g ostre moke

3 jajca

zeljne krpice

1 kg zelja

2 Å¾lici olivnega olja

50 g sesekljane slanine

1 Äebula, sesekljana

1 strok Äesna

1 Äajna Å¾liÄka paprike v prahu

1 Äajna Å¾liÄka paradiÅ¾nikovega koncentrata

80 ml belega vina

Tools and equipement

skleda
kuhinjski robot (poljubno)
zamrzovalna vreÄka ali Å¾ivilska folija
Globoka ponev Tefal Unlimited
strojÄek za testenine (poljubno)
Oglas

© Copyrights 2026, All rights reserved. Designed by jemejkitchen team.
https://jemejkitchen.com/d/Designed-by-jemejkitchen