



JERNEJ KITCHEN

KANELONI S ŠPARGLJI IN BUČKAMI

Definitivno ena izmed najinih najljubših jedi za pocrkljanje duše.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	30	MINUT
PEKA:	40	MINUT

KANELONI S ŠPARGLJI IN BUČKAMI

100 g pekoče klobase (chorizo, kulen)

150 g svežih zelenih špargljev

1 mala bučka

250 g maskarpone (ali rikote)

1 rumenjaki

muškatni orešček, sol, poper

2 žlici olivnega olja

300 g pasiranega paradižnika

14 kanelonov

80 g sveže nastrganega parmezana

1 pest sveže bazilike

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

deska za rezanje

strgalnik

ponev

dresirna vrečka

posoda

pekač

PRIPRAVA

Pekočo klobaso in šparglje (oleseneli del odstranimo) narežemo na manjše kocke 1x1 cm. Bučko prerežemo na pol, odstranimo večja semena in jo nastrgamo.

ŠPARGLJI IN CHORIZO

Na srednje močan ogenj pristavimo ponev z žličko olivnega olja. Dodamo pekoče klobase, šparglje, bučko in pražimo 3 - 5 minut, redno premešamo.. Odstavimo in pustimo, da se zelenjava ter klobasa ohladijo. Pečico segrejemo na 190°C.

PRIPRAVIMO NADEV

V skledi premešamo maskarpone (ali rikoto) in rumenjaki. Vmešamo ohlajeno klobaso, šparglje in bučke. Po okusu začinišmo z muškatnim oreščkom, soljo in poprom.

PEČENJE

Pekač rahlo pokapljamo z olivnim oljem ter vanj vlijemo pasirane paradižnike, oziroma paradižnikovo pasato. Vsak kanelon napolnimo z nadevom (pomagamo si z žličko ali z dresirno vrečko) ter ga položimo na paradižnikovo omako. Postopek ponovimo dokler nam ne zmanjka nadeva. Po vrhu posujemo z nastrganim parmezanom in postavimo v pečico. Pečemo 40 minut na 190°C. Pečeno jed damo iz pečice in pustimo 10 minut, da se nekoliko ohladi. Preden postrežemo dodamo še liste sveže bazilike. Dober tek.