



## 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 začini 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.