



JERNEJ KITCHEN

ŠPAGETI Z VONGOLAMI

Špageti z vongolami. Slastna, sočna jed, ki mora biti pripravljena enostavno.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	10	MINUT

ŠPAGETI Z VONGOLAMI

1 kg vongol, očiščenih (japonske kočice)

1 manjša čebula

3 stroki česna

1 manjši čili

2 žlici olivnega olja

1 pest svežega peteršilja

100 ml belega vina

350 g špagetov

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

deska za rezanje

lonec

ponev

cedilo

PRIPRAVA

Na ogenj pristavimo osoljeno vodo za špagete. Počakamo, da zavre. Školjke očistimo in na hitro očistimo pod hladno vodo. Čebulo in česen olupimo in sesekljamo. Stebla peteršilja in čili na tanko narežemo, liste peteršilja na grobo nasekljamo

KUHANJE

V vročo ponev damo olivno olje, čebulo, čili in stebela peteršilja. Na srednjem ognju pražimo 3 minute. Špagete damo v vrelo osoljeno vodo in jih skuhamo po navodilih na embalaži.

KUHANJE

V ponev dodamo še česen in pražimo nadaljno minuto. Sedaj dodamo očiščene školjke in ponev dobro potresemo, da se enakomerno porazdelijo, zalijemo z vinom. Kuhamo dokler se vse školjke ne odprejo.

ŠPAGETI

Testenine odcedimo in pri tem prihranimo 100 ml vode. Testenine stresemo v ponev s školjkami in zalijemo s prihranjeno vodo. Na srednjem močnem ognju z neprestanim mešanjem, kuhamo testenine, dokler ne vpijejo sokov školjk. Dodamo peteršilj in popramo.

POSTREŽEMO

Postrežemo z belim kruhom ali / in kozarcem belega vina. Dober tek.