



## JERNEJ KITCHEN

# ČEMAŽEVI REZANCI S SLANINO IN ZELENIMI DROBTINAMI

*Sveža, lahka jed, ki pozdravlja prihajajočo pomlad. Super dobro.*

ZA 4 OSEBE  
PRIPRAVA: 60 MINUT

### ČEMAŽEVI REZANCI

50 g svežega čemaža

2 jajci

300 g gladke bele moke, tip 500

### ČEMAŽEVE DROBTINE

100 g belih krušnih drobtin

50 g svežega čemaža, samo zeleni listi

### KREMASTA OMAKA

50 g hamburške slanine

3 rezine pancete, tanko narezane

40 g parmezana, sveže nastrganega

10 g masla

2 jajci

morska sol, sveže mleti črni poper

### TOOLS AND EQUIPEMENT

### ČEMAŽEVI REZANCI

Na kuhalnik pristavimo lonec, napolnjen s približno enim litrom vode. Vodo zavremo in čemaž blanširamo 1 minuto. Odcedimo in ohladimo pod ledeno hladno vodo. Čemaž dobro odcedimo, posušimo s kuhinjsko papirnato brisačko in drobno sesekljamo, damo v blender. Dodamo jajci ter zmiksamo v gladko maso. Moko stresemo v večjo skledo, dodamo čemaževo mešanico ter zagnetemo v prožno testo. Testo položimo v posodo, ki jo pokrijemo in postavimo v hladilnik za 1 uro.

### ČEMAŽEVE DROBTINE

V blender damo čemaž in drobtine. Dobro zmiksamo, da se drobtine obarvajo popolnoma zeleno. Postavimo na stran do nadaljne uporabe.

### ČEMAŽEVI REZANCI

Čemaževo testo vzamemo iz hladilnika, razdelimo na dva dela in ga s pomočjo strojčka za rezance postopoma razvaljamo na 1 mm debeline (zadnja ali predzadnja reža). Razvaljane trakove razrežemo s pomočjo strojčka na tanke rezance.

### NASVET

[V kolikor nimamo strojčka za rezance testo razvaljamo s pomočjo valjarja in ga razrežemo na roke.](#)

### KREMASTA JAJČNA OMAKA

Slanino narežemo na manjše kocke. Panceto pa na tanke trakove. Parmezan nastragamo. V manjšo skledo ubijemo dve jajci in ju dobro ražvrkljamo. Večjo ponev pristavimo na ogenj in panceto prepražimo do zlato rjave barve. Opečeno panceto damo na kuhinjsko papirnato brisačko, da odteče odvečno maščobe. Ponev obrišemo in v njej prepražimo slanino. Slanino pražimo 2-3 minute, da lepo porjavi. Ponev odstavimo z ognja.

## KREMASTA JAJČNA OMAKA

V osoljenem kropu skuhamo rezance. Sveže rezance kuhamo približno 1 - 2 minuti. Rezance odcedimo in pri tem prihranimo 250 ml vode, v kateri so se kuhali čemaževi rezanci. Vodo prelijemo čez prepaženo slanino, dodamo jajci in parmezan, dobro in hitro premešamo. Solimo in popramo po okusu. Ponev pristavimo na nizek ogenj, pri tem neprestano mešamo in kuhamo 1-2 minuti, tako da se prične omaka gostiti. Odstavimo in dodamo rezance. Zelo dobro premešamo.

## ČEMAŽEVI REZANCI S SLANINO IN ZELENIM DROBTINAMI

Čemaževe rezance s slanino in zelenimi drobtinami enakomerno razporedimo na štiri krožnike. Dodamo še čemaževe drobtine, trakove pancete in poljubno še malo parmezana. Dober tek.