



JERNEJ KITCHEN

PAŠTA FIŽOL S PEKOČO KLOBASO

Preprosta jed, ki kljub nezahtevni pripravi obljublja ogromno okusa, domačnosti in ugodja

ZA 2 OSEBI
PRIPRAVA: 40 MINUT

PAŠTA FIŽOL S PEKOČO KLOBASO

- 1 žlica olivnega olja
- 1 čebula
- 1 strok česna
- 50 g pancete
- 1 čajna žlička sladke paprike v prahu
- 1 manjša vejica žajblja
- 1 lovorjev list
- 250 g kuhanega fižola
- 100 g poljubnih testenin (polžki)
- 50 g pekoče klobase (chorizo)

TOOLS AND EQUIPEMENT

- manjša kozica
- kuhinjski nož
- rezalna deska
- manjša ponev
- dve servirni skodelici

PRIPRAVA

Kozico pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo olivno olje, nasekljano čebulo, nasekljan česen, na tanko narezane koščke pancete, sladko papriko, ščep popra, žajbljev list in lovorjev list. Dobro premešamo in pražimo približno 10 minut, redno premešamo.

KUHAMO

Po desetih minutah dodamo fižol, 650g vode v kateri smo kuhali fižol in testenine. Ko mešanica zavre, solimo, znižamo ogenj in kuhamo 25 minut, oziroma tako dolgo da niso testenine mehke. Odstavimo z ognja.

POSTREŽEMO

Medtem postavimo na zmeren ogenj manjšo ponev. Dodamo tanke rezine chorizo klobase in čajno žličko olivnega olja in prepražimo. Kuhan pašta fižol razdelimo v dve skodelice, oziroma krožnika. Po potrebi še solimo in popramo ter postrežemo s popečenimi rezinami choriza. Poljubno lahko dodamo še žličko kisle smetane. Naj vam tekne