



JERNEJ KITCHEN

ŠIROKI REZANCI S ČRNIM TARTUFOM

Široki rezanci s črnim tartufom so odlična jed, pripravljena v samo 15 minutah. Enostaven recept za kremasto, masleno tartufovo omako. Slastno.

ZA 2 OSEBI
PRIPRAVA: 15 MINUT

ŠIROKI REZANCI S ČRNIM TARTUFOM

170 g širokih rezancev (tagliatelle)

2 žlici olivnega olja

40 g masla

3 stroki česna

1 črni tartuf (približno 15g)

3 žlice jušne osnove ali vode

20 g sveže nastrganega parmezana

TOOLS AND EQUIPEMENT

ponev

kozica

strgalo

SKUHAMO ŠIROKE REZANCE

V soljeni vreli vodi skuhamo široke rezance po navodilih iz embalaže.

MASLENA OMAKA

Česen stremo z nožem, da sprostimo aromo. Na kuhalnik pristavimo večjo ponev. Vanjo dodamo olivno olje, maslo, 1/4 čajne žličke mletega črnega popra in česen ter kuhamo približno minuto, da se sprosti aroma česna in da se maslo raztopi. V masleno omako sveže nastrgamo približno polovico tartufa (1 žlica), kuhamo še 30 sekund. Zalijemo z jušno osnovo, dobro premešamo, da se maščobe in jušna osnova povežeta. Odstranimo česnove stroke.

POSTREŽEMO

Kuhane rezance odcedimo in prihranimo 50ml vode v kateri so se kuhali. Rezance vsujemo v masleno omako in odstavimo s kuhalnika. Dodamo sveže nastrgan parmezan in zelo dobro premešamo, da se omaka zgosti in se lepo poveže s testeninami. Po potrebi dodamo prihranjeno vodo, da razredčimo omako. Serviramo na krožnike in potresemo s preostalimi nastrganim tartufom in parmezanom.