



## JERNEJ KITCHEN

# TORTELINI POLNJENI Z MORTADELO V LUŠTREKOVI OMAKI

*Popolno za crkljanje duše in crkljanje ljubljene osebe.*

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	30	MINUT
POČITEK TESTA:	20	MINUT

### TORTELINI Z MORTADELO

200 g gladke bele moke, tip 500

2 jajci

120 g mortadele, narezane na manjše kocke

150 g pasirane skute, ricotte ali mascarpone

sol, poper

### LUŠTREKOVA OMAKA

1 pest svežega luštreka (ali peteršilja ali koriandra)

50 ml rastlinskega olja

50 ml olivnega olja

100 ml mleka

2 žlici tekočega jogurta (ali kislega mleka)

3 zelo male bučke

### TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

kuhinjski robot (poljubno)

palični mešalnik

fino cedilo

strojček za testenine

kozica

kuhinjski nož

### PRIPRAVIMO TORTELINE

V večji skledi (ali v skledi kuhinjskega robota) premešamo moko in jajci. V kolikor imate kuhinjski robot, priporočava, da zagnetete testo s primernim nastavkom za testo. Gnetete na počasni hitrosti približno 5 minut, v kolikor pa nimate kuhinjskega robota lahko testo zagnetemo na čisti, rahlo pomokani delovni površini. Testo mora biti gladko in elastično. Testo za testenine damo v plastično vrečko, zapremo, ga s prsti rahlo sploščimo in postavimo v hladilnik za vsaj 20 minut, oziroma do dva dni pred pripravo tortellinov.

### NASVET

[Splošno pravilo za testenine je: Za vsakih 100g moke, dodamo eno jajce.](#)

### MORTADELIN NADEV ZA TORTELINE

V skledo stresemo na majhne kocke narezano mortadelo, skuto (ali za še bolj kremasto polnilo mascarpone ali ricotto). Solimo in popramo. S paličnim mešalnikom mešanico dobro spasiramo, da dobimo gladko, okusno zmes. Postavimo v hladilnik do nadaljne uporabe.

### ZELIŠČNO OLJE

Pripravimo zeliščno olje za omako. Luštrek (ali peteršilj / koriander) blanširamo in dodamo v večji kozarec ali skledo z rastlinskim in oljnim oljem. S paličnim mešalnikom mešanico dobro spasiramo, nato pa precedimo skozi fino cedilko, da se znebimo morebitnih preostankov luštrekovih listov. Postavimo na stran do nadaljne uporabe.

### NASVET

[Blanširamo tako, da poljubno zelišče, v našem primeru luštrek](#)

potopimo v lonec s soljeno, vrelo vodo za 30 sekund, nato pa hitro odstranimo iz lonca in postavimo v skledo z ledeno hladno vodo, da ostavimo proces kuhanja.

### TESTENINE RAZVALJAMO

Pripravimo strojček za testenine. Iz hladilnika vzamemo testo za testenine. Prerežemo na pol in polovico testa postavimo nazaj v vrečko, da preprečimo morebitno izsušitev testa. Testo razvaljamo tako, da na strojčku označimo številko 1, testo spustimo skozi strojček, ga prepognemo na pol in postopek ponavljamo dokler ne pridemo do številke 5 (od 6).

### NASVET

Občasno rahlo pomokamo delovno površino, da se nam testo ne prime na pult.

### NAPOLNIMO TORTELINE

Iz testa izrežemo kroge (premera približno 9 cm). V center vsakega kroga damo eno žličko mortadelinega nadeva, robove pa zelo rahlo premažemo z vodo, da se bodo tortelini lažje zaprli. Oblikujemo tortelin. Testo prepognemo čez nadev in tesno zapremo, da dobimo polmesec. Nato s kazalcem potisnemo sredinski spodnji del polmesca proti vrhu (polkrogu). Sklenemo oba vogalčka in ju stisnemo skupaj, da nastane oblika tortelina.

### NASVET

Torteline lahko tudi zamrznemo (do enega meseca).

### PRIPRAVIMO OMAKO IN SKUHAMO TORTELINE

V kozico vlijemo mleko in tekoči jogurt (ali kislo mleko). Postavimo na ogenj, solimo, popramo in počakamo, da mešanica zavre, nato odstavimo z ognja in dodamo polovico našega zeliščnega olja, dobro premešamo. Medtem v vreli soljeni vodi skuhamo torteline, kuhamo približno 2 - 3 minute.

### POSTREŽEMO

Poljubno na tanke rezine narežemo mlade bučke. Kuhane torteline z mortadelo serviramo na krožnik, dodamo tanke rezine bučk. Prelijemo z omako in poljubno dodamo še sveže nastrgan parmezan. Naj vam tekne, dober tek.