



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

fini 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 zgnetete 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

Spoščno 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 olivnim 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 luštre

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 ponavaljamo 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 kazalecem 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.