



JERNEJ KITCHEN

TESTENINE Z GOBAMI, OHROVTOM IN SLANINO

Prava poslastica. Kremaste, okusne, jesenske in pripravljene en, dva, tri.

	ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	15		MINUT
KUHANJE:	15		MINUT

TESTENINE Z OHROVTOM, GOBAMI IN SLANINO

3 žlice posušenih jurčkov

100 g hamburške slanine

10 g masla

1 čebula, drobno sesekljana

3 stroki česna, drobno sesekljani

1/2 čajne žličke sesekljanega suhega
čilija (poljubno)

1 žlica sesekljanih svežih zelišč
(timijan, majaron, origano)

150 g svežih ali zamrznjenih
narezanih gob (jurčki ali mešane
gobe)

4 listi črnega ohrovt (ali navadnega
listnatega ohrovt)

1 žlica Madeire ali drugega sladkega
vina (poljubno)

2 žlici sladke smetane

10 g sveže naribanega parmezana

170 g širokih rezancev

TOOLS AND EQUIPEMENT

skodelica

globoka ponev

POSUŠENI JURČKI

V skodelico stresemo posušene jurčke. Čez njih prelijemo 100 ml vrele vode.

PRAŽIMO ZELENJAVO

Na zmeren ogenj damo večjo, globoko ponev. Slanino narežemo na kocke in jo damo v ponev, pražimo 5 minut. Slanino poberemo iz ponve, maščobo pa pustimo v ponvi. Dodamo maslo, sesekljano čebulo, sesekljan česen, čili in sesekljane mešane začimbe. Premešamo in pražimo približno 5 minut.

DODAMO GOBE

K čebuli dodamo zamrznjene ali sveže gobe. Pražimo 5 minut (v kolikor uporabimo sveže gobe pa čas praženja nekoliko skrajšamo), nato dodamo odcejene suhe grobo sesekljane gobe (prihranimo vodo). Pražimo še 5 minut, redno premešamo.

SKUHAMO ŠIROKE REZANCE

Na ogenj pristavimo lonec s soljeno vodo za testenine in pustimo, da voda zavre, nato pa skuhamo široke rezance po navodilih na embalaži. Rezance odcedimo in prihranimo 100ml vode, v kateri so se kuhali rezanci.

POSTREŽEMO

Ohrovt očistimo in narežemo na manjše trakove. Dodamo h gobam, premešamo in zalijemo s tekočino, ki je ostala od gob. Dodamo še žlico Madeire ali drugega vina (poljubno), sladko smetano ter 100ml vode, v kateri so se kuhali rezanci. Kuhamo 3 - 5 minut. Odstavimo z ognja, dodamo široke rezance in sveže nastrgan parmezan. Dobro premešamo. Postrežemo na globoke krožnike in potresemo s slanino in svežimi zelišči. Dober tek