



JERNEJ KITCHEN

TESTENINE Z GRAHOM IN CHORIZO KLOBASO

Testenine z grahom in chorizo klobaso so narejene v samo 20 minutah. Hitro in enostavno kosilo, ki je polnega okusa, kremasto in med bolj zdravimi.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	20	MINUT

TESTENINE Z GRAHOM IN CHORIZO KLOBASO

120 g chorizo klobase (ali druge pekoče klobase)

2 žlici olivnega olja

2 stroka česna

1/2 čebule

1 žlica sesekljanega svežega peteršilja

200 g zamrznjenega graha

3 žlice belega vina

1 ščep mlete dimljene paprike (poljubno)

1 žlica sveže nastrganega parmezana

1/2 bio limone

180 g poljubnih testenin

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

rezalna deska

ponev s pokrovko

lonc za testenine

CHORIZO IN ČESEN

Chorizo klobaso narežemo na manjše kose. Na zmeren ogenj pristavimo ponev. Dodamo olivno olje, chorizo in na tanko narezan česen. Poljubno dodamo še ščep dimljene paprike. Pražimo 3 - 5 minut, oziroma tako dolgo, da je klobasa zlato rjavo zapečena in prijetno diši. Občasno premešamo.

NASVET

V kolikor nimate doma Chorizo klobase, ali pa je ne marate, lahko uporabite drugo pekočo klobaso, ali šunko oziroma slanino.

SKUHAMO TESTENINE

Lonec s soljeno vodo pristavimo na ogenj in počakamo, da voda zavre. Dodamo poljubne testenine in jih skuhamo po navodilih iz embalaže oziroma jih kuhamo tako dolgo, da so skuhane al dente.

DODAMO GRAH

Polovico popečene chorizo klobase prestavimo na krožnik, v ponev pa dodamo drobno sesekljano čebulo in peteršilj. Pražimo 2 - 3 minute. Dodamo zamrznjen grah, belo vino in 50 ml vode. Pokrijemo s pokrovko in kuhamo še 5 minut.

TESTENINE IN OMAKA

K omaki dodamo al dente skuhane testenine, 60 ml prihranjene vode od kuhanja testenin in sveže nastrgan parmezan. Vse skupaj dobro premešamo, da dobimo svilen omako. Solimo in popramo po okusu.

NASVET

Morda boste morali dodati več prihranjene vode (odvisno od

vrste testenin), vendar je nikar ne dodajte več kot 100 ml.

POSTREŽEMO

Testenine z grahom in klobaso razdelimo med dva krožnika. Posujemo s preostalo chorizo klobaso in pokapljamo s sveže stisnjenim limoninim sokom. Poljubno posujemo še s parmezanom in sveže sesekljanim peteršiljem. Postrežemo čimprej.