

11 VEGETA-  
RIJANSKIH  
RECEPTOV



# Fine jedi s testeninami

za strojček za testenine

**SILVERCREST®**

# Kazalo

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Uvod .....                                                    | 2  |
| Testenine iz zdroba iz trde pšenice z jajcem .....            | 2  |
| Testenine iz zdroba iz trde pšenice brez jajc .....           | 3  |
| Testenine iz pšenične moke z jajcem .....                     | 3  |
| Testenine iz pšenične moke brez jajc .....                    | 3  |
| Špageti carbonara .....                                       | 4  |
| Špageti bolognese .....                                       | 5  |
| Špageti in zoodles z lososom .....                            | 6  |
| Debeli špageti aglio olio .....                               | 7  |
| Debeli špageti caprese s popraženim paradižnikom .....        | 8  |
| Fettuccine z omako s parmezanom in limono .....               | 9  |
| Tagliatelle z zelenjavo in nastrganim sirom .....             | 10 |
| Flambiran piščanec z rezanci tagliatelle .....                | 11 |
| Pappardelle s šampinjoni in slanino .....                     | 12 |
| Gratinirana jed iz širokih rezancev in kislega zelja .....    | 13 |
| Pappardelle s kozicami in graham .....                        | 15 |
| Špinačne linguine z orehovo omako .....                       | 16 |
| Ravioli s slanino in hruškami .....                           | 17 |
| Lazanja s paradižnikovo omako, mletim mesom in mocarelo ..... | 18 |
| Špinačna lazanja s kozicami in lososom .....                  | 20 |
| Lazanja z brokolijem in romaneskom .....                      | 21 |
| Klasična lazanja z mletim mesom .....                         | 22 |
| Ravioli z rikoto in paradižnikom .....                        | 23 |
| Makaroni in sir .....                                         | 24 |
| Narastek z makaroni in girosom z omako z metaxo .....         | 25 |
| Rezanci s smetano in sladkorjem .....                         | 26 |
| Sladki mlečni peresniki z jabolki .....                       | 26 |
| Peresniki s koprastim ohrovotom in slanino .....              | 27 |
| Polnozrnat peresniki s pestom iz sončničnih semen .....       | 28 |
| Peresniki v pikantni paradižnikovi omaki .....                | 29 |
| Seznam receptov .....                                         | 30 |



# Uvod

Strojček za testenine Silvercrest vam omogoča hitro in zanesljivo izdelavo najrazličnejših oblik testenin/rezancev.

Najbolj običajne so testenine iz pšenične moke, zdroba iz trde pšenice, z jajci ali brez jajc in z vodo. Kot tekočino lahko uporabite tudi sokove ali pa testu dodate zelišča, da testenine pridobijo poseben okus.

Za to so na primer primerni paradižnikov sok, špinačni sok, korenčkov sok ali zelišča, kot so pehtran, sesekljan peteršilj ali bazilika. Dodate pa lahko tudi začimbe, kot sta poper in sol.



**Opomba:** Vse recepte lahko prilagodite na različne načine in po svojem okusu! Pri tem pustite svoji ustvarjalnosti prosto pot. Slike v tej knjižici z recepti so samo primeri in lahko glede na lastnosti živil odstopajo od vaših rezultatov.

## Testenine iz zdroba iz trde pšenice z jajcem

### SESTAVINE

200 g zdroba iz trde pšenice  
50 g pšenične moke (tipa 400)  
pribl. 40 ml vode  
1 jajce (vel. M)

200 g zdroba iz trde pšenice in 50 g pšenične moke dajte v posodo za testo.

Dajte jajce v merilno posodo za tekočine in doližite pribl. 40 ml vode. Dobiti morate pribl. 90 ml tekočine. Jajce z metlico zmešajte z vodo.

Zaženite program gnetenja za 250 g moke ☐.

Počasi dolivajte mešanico jajca in vode skozi odprtino v pokrovu v posodo za testo.

Po koncu programa gnetenja počakajte, da se testo za testenine iztisne. Uporabite strgalo za testo, da testenine med iztiskanjem odrežete pri želeni dolžini.

## Testenine iz zdroba iz trde pšenice brez jajc

### SESTAVINE

200 g zdroba iz trde pšenice  
50 g pšenične moke (tipa 400)  
pribl. 80 ml vode

200 g zdroba iz trde pšenice in 50 g pšenične moke dajte v posodo za testo.

Zaženite program gnetenja za 250 g moke ☐.

Počasi dolivajte pribl. 80 ml vode skozi odprtino v pokrovu v posodo za testo.

Po koncu programa gnetenja počakajte, da se testo za testenine iztisne. Uporabite strgalo za testo, da testenine med iztiskanjem odrežete pri želeni dolžini.

## Testenine iz pšenične moke z jajcem

### SESTAVINE

250 g pšenične moke (tipa 400)  
pribl. 40 ml vode  
1 jajce (vel. M)

Dajte 250 g pšenične moke v posodo za testo.

Dajte jajce v merilno posodo za tekočine in doližite pribl. 40 ml vode. Dobiti morate pribl. 90 ml tekočine. Jajce z metlico zmešajte z vodo.

Zaženite program gnetenja za 250 g moke ☐.

Počasi dolivajte mešanico jajca in vode skozi odprtino v pokrovu v posodo za testo.

Po koncu programa gnetenja počakajte, da se testo za testenine iztisne. Uporabite strgalo za testo, da testenine med iztiskanjem odrežete pri želeni dolžini.

## Testenine iz pšenične moke brez jajc

### SESTAVINE

250 g pšenične moke (tipa 400)  
pribl. 80 ml vode

Dajte 250 g pšenične moke v posodo za testo.

Zaženite program gnetenja za 250 g moke ☐.

Počasi dolivajte pribl. 80 ml vode skozi odprtino v pokrovu v posodo za testo.

Po koncu programa gnetenja počakajte, da se testo za testenine iztisne. Uporabite strgalo za testo, da testenine med iztiskanjem odrežete pri želeni dolžini.



## Špageti carbonara

Skuhajte izdelane špagete v vreli slani vodi al dente.

V skledi z metlico zmešajte rumenjake s 60 g parmezana.

Narežite slanino na tanke trakove, olupite čebulo in česen, ju nasekljajte na majhne kocke in vse skupaj 3–4 minute do rjavega popražite v ponvi z oljčnim oljem.

Ponev vzemite s plošče, počakajte, da se vsebina ohladi, in jo primešajte rumenjakom s parmezanom.

Odlijte vodo s špagetov in jih še vroče ter mokre dodajte jajčni masi in vse skupaj dobro premešajte. Jajčna masa se bo kremasto zgostila zaradi vročih testenin.

Testenine dajte takoj na krožnike, nanje zmeljite sveži poper in jih posipajte z ostankom parmezana ter jih postrezite z okrasnimi listi bazilike.



oblikovna plošča: A



čas: pribl. 25 min



porcije: 3

### SESTAVINE

pribl. 320 g špagetov  
sol  
4 rumenjaki velikosti M  
100 g nastrganega  
parmezana  
100 g trebušne slanine  
1 čebula  
1 strok česna  
2 žlici oljčnega olja  
poper iz mlinčka  
listi bazilike za okrasitev



oblikovna plošča: A



čas: 40 min



porcije: 3

### SESTAVINE

pribl. 320 g špagetov  
1 korenček  
1 čebula  
1 strok česna  
1 steblo belušne zelene  
400 g mešanega  
mletega mesa  
2 žlici oljčnega olja  
2 žlici paradižnikove  
mezge  
pribl. 200 ml mesne  
juhe  
150 ml pasiranega  
paradižnika  
sol  
1 ščepec sladkorja  
poper iz mlinčka  
400 g paradižnika  
v koščkih, konzerva  
1 žlička posušenih  
zelišč  
bazilika za okrasitev  
40 g nastrganega  
parmezana, po želji



## Špageti bolognese

Olupite korenček, čebulo in česen ter jih nasekljajte na majhne kocke.

Operite zeleno, jo očistite in ravno tako narežite na majhne kocke.

V ponvi segrejte olje in v njem med mešanjem popražite mleto meso, da postane drobljivo in rahlo rjavo.

Dodajte pripravljeno zelenjavo in jo pražite z mesom 2–3 minute.

Umešajte paradižnikovo mezgo in vse skupaj še malce pražite, potem pa dolijte juho in pasirani paradižnik. Vse skupaj začinite s soljo, sladkorjem in poprom ter primešajte koščke paradižnika in zelišča.

Omaka naj se še 35–40 minut počasi kuha ob občasnem mešanju in po potrebi dolijte še nekaj juhe.

V tem času skuhajte izdelane špagete v veliko slane vode, tako da so še čvrsti, odlajte vodo, jih pustite dobro odcediti in jih porazdelite po krožnikih.

Omako bolognese dokončno začinite po lastnem okusu, jo dajte na špagete in te postrezite okrašene z baziliko. Po želji zraven ponudite tudi nastrgan parmezan.



## Špageti in zoodles z lososom

Skuhajte izdelane špagete v vreli slani vodi, tako da so še čvrsti, odlijte vodo in jih pustite dobro odcedjati.

V tem času operite bučke in jih s spiralnim rezalnikom narežite na dolge, tanke rezance, po angleško »zoodles« (»zucchini noodles«).

**Nasvet:** Če nimate spiralnega rezalnika, bučke lahko tudi narežete na majhne kocke.

Operite lososov file, ga osušite s papirnato brisačo, narežite na kocke in ga v ponvi z vseh strani popecite na vročem oljčnem olju.

Medtem operite baziliko, jo otresite do suhega, liste potrgajte z vejic in jih narežite na trakce.

Vzemite lososa iz ponve in ga ohranjajte toplega.

V isti ponvi popražite bučkine rezance (»zoodles«). Zalijte jih s smetano in jih pustite počasi kuhati pribl. 3 minute. Začinite jih s soljo in poprom ter z baziliko.

Umešajte smetano in rezance malce pustite, da se segrejejo v omaki.

Dodajte lososa in po lastnem okusu začinite s soljo, poprom ter limoninim sokom.

Takoj postrezite v globokih krožnikih.



oblikovna plošča: A



čas: 20 min



porcije: 3

### SESTAVINE

pribl. 320 g špagetov  
sol  
3–4 bučke  
500 g lososovega fileja  
brez kože  
3 žlice oljčnega olja  
3 vejice bazilike  
200 ml smetane  
poper iz mlinčka  
100 g francoske kisle smetane  
limonin sok



oblikovna plošča: B



čas: 15 min



porcije: 3

### SESTAVINE

pribl. 320 g debelih špagetov  
sol  
4 stroki česna  
2–3 majhni plodovi posušenega čilija  
6 žlic oljčnega olja  
2–3 žlice nasekljanega gladkega peteršilja



VEGANSKI

## Debeli špageti aglio olio

Skuhajte izdelane debele špagete v slani vodi al dente.

Medtem olupite česen in ga narežite na majhne kocke.

Fino razdrobite plodove čilija.

V ponvi segrejte oljčno olje in česen z dvema tretjinama razdrobljenega čilija v njem malce popražite, potem pa primešajte peteršilj.

Z debelih špagetov odlijte vodo, jih malce pustite odcedjati in jih dajte v olje s čilijem ter česnom in vse skupaj dobro premešajte.

Špagete posolite, jih dajte na krožnike, potresite z ostankom razdrobljenega čilija in postrezite.



## Debeli špageti caprese s popraženim paradižnikom

Operite češnjevec in ga skupaj z oljčnim oljem, nekaj grobe morske soli ter opranimi zelišči dajte v pekač za narastek.

Olupite česen in ga dodajte.

Pečico segrejte na 160 °C zgornje in spodnje vročine, potem pa v segreti pečici paradižnik pecite 30–35 minut. Vzemite ga ven, odstranite zelišča in ga pustite, da se ohladi.

Skuhajte izdelane debele špagete v vreli slani vodi, tako da so še čvrsti, odlijte vodo in jih pustite odcediti.

V posodo dajte paradižnik skupaj z njegovo izteklo tekočino in oljem, debele špagete, mocarelo ter balzamični kis.

Vse skupaj začinite s soljo in poprom ter dobro premešajte.

Ločite liste bazilike, jih operite, otresite do suhega in porazdelite po špagetih.

Po želji na jed še zmeljite nekaj svežega popra in jo postrezite.



oblikovna plošča: B



čas: 40 min



porcije: 3

### SESTAVINE

pribl. 320 g debelih špagetov  
500 g češnjeveca  
6 žlic oljčnega olja  
groba morska sol  
2 vejici rožmarina  
2 vejici timijana  
4 stroki česna  
sol  
150 g kroglic mocarele  
4 žlice balzamičnega kisa  
popper iz mlinčka  
1 pest listov bazilike



oblikovna plošča: C



čas: 15 min



porcije: 3

### SESTAVINE

pribl. 320 g rezancev fettucine  
sol  
1 šalotka  
1 strok česna  
2 žlici oljčnega olja  
1 velika biolimona, nastrgana lupina in sok  
100 g nastrganega parmezana  
popper iz mlinčka  
bazilika za okrasitev

## Fettuccine z omako s parmezanom in limono

Skuhajte izdelane rezance fettucine v vreli slani vodi, tako da so še čvrsti.

Olupite šalotko in česen ter ju nasekljajte na zelo drobne kocke. Popražite ju na oljčnem olju v ponvi, da posteklenita.

Sperite limono pod vročo vodo in nastrgajte lupino. Nastrgano lupino in limonin sok skupaj z eno zajemalko vode od testenin dajte v ponev ter pustite vreti 1–2 minuti.

Posujte s parmezanom in premešajte. Začinite s poprom.

Odlijte vodo in pustite fettucine odcediti.

Dajte jih na krožnike in po njih porazdelite omako.

Okrasite jih z baziliko in postrezite.



VEGE-  
TARIJAN-  
SKI

## Tagliatelle z zelenjavo in nastrganim sirom

Odtajajte grah in ga v vreli slani vodi blanširajte 2–3 minute. Potem vodo odlijte, grah prelijte z ledeno mrzlo vodo, jo takoj odlijte in grah odcejajte.

Operite papriki in bučko, jih očistite ter narežite na ozke trakove.

Operite beluše in jih po potrebi na spodnji tretjini olupite. Potem jih poševno narežite na fine trakove.

O olupite česen in ga nasekljajte na majhne koščke.

Operite vejice timijana in jih otrsate do suhega.

Izdelane rezance tagliatelle kuhajte pribl. 4 minute, tako da so še čvrsti.

Medtem v ponev dajte olje, ga segrejte in med mešanjem popražite zelenjavo.

Dodajte česen, timijan in nekaj vode od testenin ter vse skupaj začinite s soljo in poprom.

Odlijte vodo s testenin in jih dodajte k zelenjavi.

Odstranite vejice timijana in primešajte 2 žlici parmezana.

Vse skupaj dajte na krožnike in pred postrežbo potresite s preostalim parmezanom.



oblikovna plošča: C



čas: 15 min



porcije: 3–4

### SESTAVINE

pribl. 320 g rezancev tagliatelle  
100 g graha iz zamrzovalnika  
sol  
1 bučka  
1 rumena paprika  
1 rdeča paprika  
150 g zelenih belušev  
2 stroka česna  
2 vejici timijana  
3 žlice oljčnega olja  
popr iz mlinčka  
80 g nastrganega parmezana



oblikovna plošča: C



čas: 30 min



porcije: 3–4

### SESTAVINE

pribl. 320 g rezancev tagliatelle  
400 g piščančjega fileja  
2 šalotki  
4 vejice peteršilja  
250 ml smetane  
4 žlice konjaka  
1 žlica karija v prahu  
2 žlici oljčnega olja  
sol, poper



## Flambiran piščanec z rezanci tagliatelle

Operite piščančji file, ga osušite in ga narežite na kose, primerne za uživanje.

Pomešajte kose piščanca s karijem in eno žlico olja.

O olupite šalotki in ju nasekljajte na majhne kocke.

Skuhajte izdelane rezance tagliatelle v slani vodi, tako da so še čvrsti, odlijte vodo in jih pustite odcejati.

V ponvi segrejte 1 žlico olja in začinjene kose piščanca opražite v pribl. 5 minutah. Dodajte šalotke.

Dolite konjak, ga pribl. 30 sekund pustite segrevati, potem pa ga flambirajte.

Operite peteršilj, ga otrsate do suhega in ga nasekljajte.

Polovico peteršilja dajte v ponev, dodajte 200 ml smetane, pomešajte in pustite počasi kuhati 5 minut. Začinite s soljo in poprom.

Tagliatelle dajte na krožnik, nanje dajte piščanec v smetani in jih okrasite s peteršiljem.



## Pappardelle s šampinjoni in slanino

Skuhajte izdelane pappardelle v slani vodi al dente.

Narežite slanino na kocke, očistite šampinjone in jih narežite na rezine.

Olupite česen in ga nasekljajte.

Česen in dimljeno slanino na kratko malce popražite v vročem olju.

Dodajte šampinjone in jih pecite 3–4 minute, da postanejo zlatorjavi.

Odcejene rezance pappardelle z eno žlico peteršilja primešajte šampinjonom in slanini.

Začinite s soljo in poprom.

Pred postrežbo pappardelle potresite s preostalim peteršiljem.



oblikovna plošča: D



čas: 15 min



porcije: 3

### SESTAVINE

pribl. 320 g rezancev pappardelle  
sol  
200 g dimljene slanine  
200 g šampinjonov  
1 strok česna  
2 žlici oljčnega olja  
2 žlici fino sesekljanega peteršilja  
80 g sveže nastrganega parmezana  
poper



oblikovna plošča: D



čas: 30 min



porcij: 6

### SESTAVINE

pribl. 630 g širokih rezancev  
1 čebula  
1 strok česna  
1 žlica oljčnega olja  
200 g kuhane šunke  
100 g dimljene razsoljene šunke (v kockah)  
500 g kislega zelja  
200 g sira za gratiniranje (nastrganega)  
200 ml smetane  
sol, poper



## Gratinirana jed iz širokih rezancev in kislega zelja

Skuhajte izdelane široke rezance v slani vodi, tako da so še čvrsti, odlijte vodo in jih pustite odcejati.

Olupite česen in čebulo, ju nasekljajte ter ju skupaj z dimljeno šunko popražite v oljčnem olju.

Narežite kuhano šunko na kocke in jo dodajte skupaj s kislim zeljem.

Vse skupaj na kratko dušite.

V pekač za narastek najprej dajte pomešano kislo zelje, potem široke rezance, nanje pa sir za gratiniranje. Prelijte jih s smetano in jih v že ogreti pečici pri 200 °C gratinirajte pribl. 30 minut.

Na jed zmeljite sol in poper in jo postrezite.



oblikovna plošča: D



čas: 15 min



porcije: 3

## SESTAVINE

pribl. 320 g rezancev pappardelle  
sol  
150 g graha iz zamrzovalnika  
2 vejici kopra  
2 vejici peteršilja  
1 neobdelana limona  
4 stroki česna  
20 kozic, pripravljenih za kuhanje: brez črevesja, olupljenih do repa  
2 žlici oljčnega olja  
80 ml zelenjavne juhe  
2 žlici medu (ali agavinega sirupa)  
popper iz mlinčka  
4 žlice nastrganega pekorina



## Pappardelle s kozicami in grahom

Skuhajte izdelane pappardelle v slani vodi al dente.

V zadnjih 2 minutah dodajte odtajan grah.

Sperite zelišča, jih otriesite do suhega, potrgajte liste in jih drobno nasekljajte.

Sperite limono pod vročo vodo, jo obrišite do suhega, nastrgajte lupino in iztisnite sok.

Olupite česen in ga fino nasekljajte.

Sperite kozice, jih osušite in na kratko popražite v vroči ponvi z oljem.

Dodajte česen in ga tudi popražite.

Dolijte limonin sok in juho, potresite z zelišči ter nastrgano limonino lupino, primešajte med (ali agavin sirup) in pustite počasi kuhati 2–3 minute.

Začinite s soljo in poprom.

Dobro odcedite testenine z grahom in jih dajte na krožnike.

Nanje dajte kozice z omako in jih pred postrežbo potresite s pekorinom.

VEGANSKI



## Špinačne linguine z orehovo omako

Popražite orehe v ponvi brez maščobe, tako da začnejo dišati. Vzemite jih s štedilnika, jih malce ohladite in dajte nekaj orehovitih polovičk na stran za okraševanje. Ostale orehe nasekljajte na drobne koščke.

Olupite šalotko in česen ter ju nasekljajte na majhne kocke. Skupaj jo popražite v loncu z vročim oljem, da posteklenita.

Dolijte belo vino.

Košček za koščkom dodajte mocarelo.

Zmešajte škrob s hladno zelenjavno juho in smetano.

Med mešanjem jušno tekočino dodajte sirovi omaki in jo 5–10 minut pustite počasi kuhati, da se zgosti.

Kuhajte linguine, izdelane s špinačnim sokom, v slani vodi al dente.

Sperite zelišča, jih otresite do suhega in liste drobno nasekljajte.

Zelišča skupaj z nasekljanimi orehi primešajte omaki in to začinite s soljo in poprom.

Špagete primešajte omaki.

Dajte jih na krožnike in jih postrezite potresene s preostalimi orehi ter parmezanom.



oblikovna plošča: E



čas: 15 min



porcije: 3

### SESTAVINE

pribl. 330 g špinačnih špagetov linguine  
60 g orehovitih jedrc  
1 šalotka  
1 strok česna  
1 žlica rastlinskega olja  
150 ml suhega belega vina  
150 g nastrgane mocarele  
1 žlička jedilnega škroba  
pribl. 80 ml zelenjavne juhe  
250 ml smetane  
sol  
popper, bel  
1–2 pesti zelišč, npr. peteršilja, bazilike, origana  
4 žlice parmezana



oblikovna plošča: F



čas: 45 min



porcije: 3

### SESTAVINE

pribl. 320 g testa za raviole  
1 hruška  
150 g slanine, fino nasekljane na kocke  
75 g gorskega sira, fino nastrganega  
1 šalotka  
50 g dimljene slanine v tankih rezinah  
sol, poper, muškatni orešek  
50 g masla

OPOMBA: Iz 250 g moke + dodane tekočine je mogoče izdelati približno 30 raviolov.

## Ravioli s slanino in hruškami

Hruško olupite, jo očistite in nasekljajte na majhne kocke.

Hruško popražite s slanino na maslu in jo začinite s soljo, poprom ter muškatnim oreškom.

**Nasvet:** Koščki hruške naj ne bodo premehek, ker se pri kasnejšem kuhanju raviolov še bolj skuhamo.

Primešajte pribl. 35 g gorskega sira.

Izdajte liste za lazanjo, jih po potrebi malce razvaljajte z valjarjem, izrežite raviole in jih v skladu z navodili za uporabo položite v pripravo za raviole.

Na sredino listov za raviole dajte po eno žličko hruškove mase, omočite robove listov za raviole z nekaj vode in raviole zaprite.

Na ta način raviole izdelujte, dokler ne porabite testa za testenine.

**Nasvet:** Ostanke testa, ki nastanejo pri izrezovanju raviolov, še enkrat dajte v napravo in izdelajte nove liste za lazanjo. Tako testo porabite v celoti.

Raviole previdno dajte v vrelo slano vodo in jih kuhajte pribl. 6–7 minut. Iz vode jih jemljite s penovko in jih pustite odcejati.

V ponvi segrejte maslo, v njem popražite fino nasekljano šalotko, da postekleni, in jo začinite s soljo ter poprom.

Dodajte še raviole in jih v ponvi pretresajte.

Hrustljivo popražite rezine slanine.

Raviole dajte na krožnike, nanje dajte rezine slanine in jih potresite z nekaj nastrganega gorskega sira.



oblikovna plošča: F



čas: 55 min



porcije: 4

#### SESTAVINE

pribl. 320 g listov za lazanjo  
2 čebuli  
2 stroka česna  
1 steblo belušne zelene  
1 korenček  
500 g mletega  
svinjskega mesa  
5 žlic oljčnega olja  
sol, poper  
800 g pasiranega  
paradižnika  
kajenski poper, mešani-  
ca začimb »italijanska  
zelišča«  
250 g mocarele  
1 majhna pest bazilike  
češnjevcev za okrasitev

## Lazanja s paradižnikovo omako, mletim mesom in mocarelo

Olupite čebulo in česen ter ju nasekljajte na zelo drobne kocke. Operite zeleno in jo nasekljajte na majhne koščke. Olupite korenček, ga očistite in nasekljajte na majhne kocke.

V ponvi na 2 žlicah oljčnega olja 5–6 minut pražite mleto meso, da postane drobljivo. Krepko ga začinite s soljo in poprom. Potem dodajte čebulo in česen ter vse skupaj pražite še 2–3 minute. Vzemite ponev s plošče.

V ponvi zaporedoma v po eni žlici oljčnega olja 3–4 minute popražite kocke posamezne zelenjave in praženo zelenjavo dajte na stran.

Začinite pasirani paradižnik s soljo, poprom, kajenskim poprom in italijansko začimbno mešanico.

Narežite mocarelo na tanke rezine.

Vnaprej segrejte pečico na 180 °C zgornje in spodnje vročine ter premažite pekač za narastek (pribl. 20 x 30 cm) s preostalim oljem.

Izdelajte sveže liste za lazanjo. Po potrebi liste za lazanjo z valjarjem razvaljajte malce bolj na tanko.



Dno pekača premažite z nekaj paradižnikove omake in nanjo položite liste lazanje. Potem na liste dajte nekaj mesne mase, kocke zelene in korenčka in paradižnikovo omako. Obložite jih z nekaj mocarele in nanjo položite naslednjo plast listov za lazanjo. Nadaljujte, dokler ne porabite vseh sestavin. Vrhnja plast naj bo iz mocarele.

Na jed zmeljite poper, pekač za narastek prekrijte z aluminijasto folijo in jed pecite v pečici 25–30 minut.

Operite baziliko, jo otresite do suhega in jo grobo nasekljajte.

Lazanje postrezite potreseno z baziliko in okrašeno s češnjevcev.

## Špinačna lazanja s kozicami in lososom

V loncu stopite maslo in ob stalnem mešanju dodajajte moko ter pražite tako nastalo maso. Mešajte še naprej in postopoma dolivajte mleko. Vse skupaj med mešanjem pustite zavreti za pribl. 5 minut in začinite s soljo, poprom ter muškatnim oreškom. Omaka bešamel je končana.

Olupite česen in čebulo, ju nasekljajte ter ju dušite v oljčnem olju, da posteklenita.

Dodajte odtažano špinačo in vse skupaj segrejte.

Sperite lososove fileje, jih osušite in narežite na grobe kocke (pribl. 2 x 2 cm).

Sperite kozice in jih osušite.

Koščke lososa in kozice dodajte špinači ter vse skupaj segrejte. Začinite s soljo, poprom in muškatnim oreškom.

Dodajte pribl. 250 ml omake bešamel in jo umešajte.

Izdelajte sveže liste za lazanko. Po potrebi liste za lazanko z valjarjem razvaljajte malce bolj na tanko.

Premažite pekač za narastek z maščobo in vanj položite eno plast listov za lazanko. Na tej porazdelite polovico špinačne mase, nanjo dajte novo plast listov za lazanko in po tej porazdelite preostalo špinačno maso. Zaključite s plastjo listov za lazanko in po njej porazdelite preostalo omako bešamel.

Narežite mocarelo na rezine in te porazdelite po omaki. Začinite s soljo, poprom in muškatnim oreškom.

Lazanko v že ogreti pečici pri 200 °C s kroženjem zraka pecite pribl. 25 minut.



oblikovna plošča: F



čas: 45 min



porcije: 4

### SESTAVINE

pribl. 320 g listov za lazanko  
1 zavoj špinačnih listov (zamrznjenih)  
150 g kozic (očiščenih)  
400 g lososovega fileja  
4 stroki česna  
2 čebuli  
2 krogli mocarele (250 g)  
30 g pšenične moke  
500 ml mleka  
30 g masla  
muškatni orešek, sol, poper



VEGE-TARIJAN-SKI

## Lazanja z brokolijem in romaneskom

V loncu stopite maslo in ob stalnem mešanju dodajajte moko ter pražite tako nastalo maso. Mešajte še naprej in postopoma dolivajte mleko. Vse skupaj med mešanjem pustite vreti pribl. 5 minut in začinite s soljo, poprom, muškatnim oreškom ter limoninim sokom. Omaka bešamel je končana.

Operite brokoli in romanesko ter ju razdelite na majhne cvetove. Te 2–3 minute blanširajte v vreli slani vodi in jih potem prelijte z ledeno vodo, vodo takoj odlijte in zelenjavo odcejajte.

Segrejte pečico na 180 °C s kroženjem zraka.

Izdelajte sveže liste za lazanko. Po potrebi liste za lazanko z valjarjem razvaljajte malce bolj na tanko.

Na dnu pekača za narastek porazdelite nekaj omake bešamel.

V pekač za narastek izmenjajte naložite liste za lazanko, omako bešamel in zelenjavo, pri tem pa na zelenjavo porazdelite še rikoto.

Zaključite s plastjo listov za lazanko, te premažite s preostalo omako bešamel, potresite s kozjo gavdo in jed pecite v pečici pribl. 35–40 minut.



oblikovna plošča: F



čas: 50 min



porcije: 4

### SESTAVINE

pribl. 320 g listov za lazanko  
30 g pšenične moke  
500 ml mleka  
30 g masla  
sol  
poper iz mlinčka  
nastrgan muškatni orešek  
1–2 žlici limoninega soka  
1 brokoli, pribl. 500 g  
1 romanesko, pribl. 500 g  
300 g rikote  
80 g nastrgane kozje gavde

# Klasična lasanja z mletim mesom

V loncu stopite maslo in ob stalnem mešanju dodajajte moko ter pražite tako nastalo maso. Mešajte še naprej in postopoma dolivajte mleko. Vse skupaj med mešanjem pustite vreti pribl. 5 minut in začinite s soljo, poprom ter muškatnim oreškom. Omaka bešamel je končana.

Popražite mleto meso v 2 žlicah olja.

Olupite česen in čebulo, ju nasekljajte ter dodajte.

Umešajte paradižnikovo mezgo in dodajte koščke paradižnika.

Začinite z origanom, baziliko, soljo, poprom in papriko v prahu ter pustite počasi kuhati pribl. 10 minut.

Izdelajte sveže liste za lasanje. Po potrebi liste za lasanje z valjarjem razvaljajte malce bolj na tanko.

Premažite pekač za narastek z maščobo in vanj položite nekaj mase iz mletega mesa, na to pa eno plast listov za lasanje in znova maso iz mletega mesa. Po tej porazdelite nekaj omake bešamel in na to znova položite eno plast listov za lasanje in tako naprej. Zadnja plast naj bo omaka bešamel.

Po omaki bešamel porazdelite sir in lasanje pecite 30–40 minut pri 180 °C s kroženjem zraka.



oblikovna plošča: F



čas kuhanja: 55 min



porcij: 7–8

## SESTAVINE

pribl. 640 g listov za lasanje (iz 500 g moke)  
600 g mletega mesa  
2 čebuli  
1 žlica paradižnikove mezge  
500 ml paradižnika v koščkih (konzerva)  
1 strok česna  
origano, bazilika, sol, poper, paprika v prahu

30 g pšenične moke  
500 ml mleka  
30 g masla  
muškatni orešek, sol, poper

200 g sira za gratiniranje (nastrganega)



oblikovna plošča: F



čas: 80 min



porcij: 6–7

## SESTAVINE

pribl. 640 g testa za testenine, za raviole (iz 500 g moke)  
125 g svežega kozjega sira  
125 g rikote  
40 g pinjol  
125 g paradižnika (posušenega, v olju, odcejenega)  
75 g masla  
80 g parmezana (nastrganega)  
50 g pinjol  
sol, poper  
nekaj rukole  
po želji nekaj paradižnika (posušenega, v olju, odcejenega) za okrasitev

OPOMBA: Iz 250 g moke + dodane tekočine je mogoče izdelati približno 30 raviolov. Količina polnila v tem receptu zadostuje za dvojno količino raviolov. Uporabite torej 500 g moke + tekočino in izdelajte pribl. 60 raviolov.

# Ravioli z rikoto in paradižnikom

Spražite vse pinjole v ponvi brez olja.

Zmešajte sveži kozji sir, rikoto, 40 g pinjol in 125 g posušenega paradižnika ter vse skupaj fino pirirajte. Začinite s soljo in poprom.

Izdelajte liste za lasanje, jih po potrebi malce razvaljajte z valjarjem, izrežite raviole in jih v skladu z navodili za uporabo položite v pripravo za raviole.

Na sredino listov za raviole dajte po eno žličko rikotine mase, omočite robove testa z nekaj vode in raviole zaprite.

Na ta način raviole izdelujte, dokler ne porabite testa za testenine.

**Nasvet:** Ostanke testa, ki nastanejo pri izrezovanju raviolov, še enkrat dajte v napravo in izdelajte nove liste za lasanje. Tako testo porabite v celoti.

Raviole previdno dajte v vrelo slano vodo in jih kuhajte pribl. 6–7 minut. Iz vode jih jemljite s penovko in jih pustite odcejati.

V ponvi stalite maslo.

Položite rukolo na krožnike in po njej porazdelite raviole. Prelijte jih z nekaj masla in potresite s parmezanom ter preostalimi pinjolami. Po želji jih lahko pred postrežbo obložite z nekaj posušenimi paradižniki.



## Makaroni in sir

Segrejte pečico na 200 °C zgornje in spodnje vročine.

Skuhajte izdelane makarone v vreli slani vodi, tako da so še čvrsti. Odlijte vodo, jih prelijte z ledeno mrzlo vodo, jo takoj odlijte in jih odcejajte.

Olupite čebulo in jo nasekljajte na majhne kocke. V ponvi segrejte maslo in v njem popražite čebulo, da postekleni.

Umešajte moko, jo na kratko popražite in zalijte z mlekom ter smetano.

Vse skupaj med mešanjem pustite počasi kuhati pribl. 5 minut in začinite s soljo, poprom ter muškatnim oreškom.

Zmešajte obe vrsti sira.

Polovico makaronov dajte v pekač za narastke, jih potresite s polovico sira in nanj dajte še preostale makarone.

Vse skupaj prelijte s smetanovo omako in potresite s preostalim sirom.

Narastek gratinirajte v pečici pribl. 25–30 minut, da postane zlatorjav.

Za postrežbo zmeljite na jed še nekaj popra.



oblikovna plošča: G



čas: 35 min



porcije: 4

### SESTAVINE

pribl. 320 g makaronov  
sol

1 čebula  
50 g masla  
2 žlici moka  
400 ml mleka  
100 ml smetane  
200 g nastrganega  
čedarja  
200 g nastrganega  
parmezana  
sol, poper, muškatni  
orešek



oblikovna plošča: G



čas: 55 min



porcij: 4–6

### SESTAVINE

pribl. 320 g makaronov  
200 g češnjeveca  
4 zimske čebule  
2 papriki (rdeči)  
500 g mesa za giros  
(že začinenega)  
nekaj olja za peko  
150 g edamca  
sol, poper, paprika  
v prahu

150 ml metaxe  
(grškega vinjaka)  
300 g pasiranega  
paradižnika  
1 žlička balzamičnega  
kisa  
1 žlička oljčnega olja  
1 žlička limoninega soka  
200 g smetane  
2 stroka česna  
začimbna mešanica  
za giros  
ali  
origano, majaron,  
bazilika, timijan,  
rožmarin, sol, poper

## Narastek z makaroni in girosom z omako z metaxo

Skuhajte izdelane makarone v slani vodi, tako da so še čvrsti, odlijte vodo in jih pustite odcejati.

Operite češnjevec, ga očistite in razrežite na četrtine.

Operite zimsko čebulo in jo narežite na ozke kolobarje.

Operite papriko, jo očistite in narežite na kocke.

Popražite meso za giros v olju, ga vzemite iz ponve in ga dajte na stran.

V tako pridobljeni tekočini popražite zelenjavo in meso za giros znova dodajte. Vzemite ponev s štedilnika, medtem ko pripravljate omako z metaxo.

V lonec dajte pasirani paradižnik in smetano.

Dodajte 3 žličke začimbne mešanice za giros ali po eno polovično žličko origana, majarona, bazilike, timijana in rožmarina.

Olupite česen, ga fino nasekljajte in ga ravno tako dodajte. Primešajte balzamični kis, oljčno olje in limonin sok. Dodajte 1 žličko sladkorja in začinite s soljo ter poprom.

Dodajte metaxo in počasi kuhajte tako dolgo, dokler oster vonj po alkoholu ne izgine.

Dokončano omako z metaxo dodajte k mesu za giros in zelenjavi ter vse skupaj dobro premešajte.

Makarone dajte v pekač za narastek, čez nje dajte meso za giros z omako z metaxo in vse skupaj posipajte s sirom.

V že ogreti pečici gratinirajte pri 180 °C s kroženjem zraka pribl. 25–30 minut.

## Rezanci s smetano in sladkorjem

### SESTAVINE

pribl. 320 g peresnikov  
2 jajci  
200 ml smetane  
6 žlic sladkorja  
50 g masla  
1 ščepec cimeta

Skuhajte izdelane peresnike v slani vodi, tako da so še čvrsti, odlijte vodo in jih pustite odcejati.

V ponvi stalite maslo in v njem spržite odcejene peresnike, tako da so rahlo rjavi. Dodajte 3 žlice sladkorja in ga umešajte.

Z metlico zmešajte jajca s smetano in preostalim sladkorjem.

Zmes jajc in smetane dajte na peresnike ter zmanjšajte vročino štedilnika, da se jajčna masa malce zgosti in skuha.

Za postrežbo jed posipajte z nekaj cimeta.



oblikovna plošča: H



čas: 15 min



porcije: 3

## Sladki mlečni peresniki z jabolki

### SESTAVINE

pribl. 320 g peresnikov  
50 g rozin  
4 žlice lešnikov (grobo nasekanih)  
500 ml mleka  
2–3 ščepci cimeta  
v prahu  
3 žlice sladkorja  
100 ml smetane  
1 zavojček vaniljevega sladkorja (8 g)  
2 jabolki čvrste sorte (npr. jonagold)  
sol

Prepražite nasekljane lešnike v ponvi z visokim robom, da postanejo rahlo rjavi, jih vzemite iz ponve in jih dajte na stran.

V ponev dajte izdelane peresnike, rozine, mleko, 200 ml mrzle vode, 1 ščepec soli, cimet, vaniljev sladkor in sladkor.

Pokrijte in zavrite na veliki vročini, pri tem pazite, da vsebina ponve ne skipi. Potem odstranite pokrov in na srednji vročini pustite kuhati še pribl. 5 minut. Občasno malo premešajte, da se nič ne prilepi na dno ponve.

Operite jabolka, odstranite peščišča in jabolka narežite na kocke velikosti približno 1–2 cm.

Jabolčne kocke dajte pod testenine in vse skupaj ob mešanju kuhajte še pribl. 5 minut, da se tekočina malce zgosti.

Dodajte smetano in vse skupaj še enkrat zavrite.

Pred postrežbo jed potresite s praženimi lešniki.



oblikovna plošča: H



čas: 20 min



porcije: 3



oblikovna plošča: H



čas: 15 min



porcije: 4

### SESTAVINE

pribl. 320 g peresnikov  
350 g kodrastega ohrovt  
sol  
2 šalotki  
2 stroka česna  
4 žlice oljčnega olja  
150 g dimljene slanine  
z nekaj maščobe  
pribl. 150 ml mesne juhe  
1–2 žlici limoninega soka  
poper iz mlinčka  
sveže nstrgan parmezan za posipavanje

## Peresniki s kodrastim ohrovtom in slanino

Operite kodrasti ohrovt, ga očistite in pribl. 5 minut blanširajte v slani vodi. Potem ga prelijte z ledeno mrzlo vodo, jo takoj odlijte, ohrovt odcejajte in ga narežite na majhne koščke.

Olupite šalotko in česen, ju nasekljajte na majhne kocke ter ju popražite v vročem oljčnem olju, da posteklenita.

Narežite slanino na trakove in jo ravno tako na kratko popražite.

Dodajte kodrasti ohrovt in vse skupaj zalijte z nekaj juhe. Dušite pribl. 10 minut. Po potrebi dolijte še več juhe, vendar mora tekočina do konca kuhanja skoraj popolnoma izpareti.

Skuhajte izdelane peresnike v slani vodi al dente.

Peresnike pustite odcejati in jih primešajte pod ohrovt.

Vse skupaj začinite s soljo, limoninim sokom in poprom ter jed postrežite potreseno s parmezanom.





## Polnozrnat peresniki s pestom iz sončničnih semen

Skuhajte izdelane polnozrnat testenine (iz 250 g polnozrnat testenine) v slani vodi al dente.

Operite brokoli, ga očistite in razdelite na večje cvetove ter ga na kratko popražite v vroči ponvi na 1 žlici olja.

Začinite s soljo in poprom in zalijte z vinom. Pokrijte in dušite ga 2–3 minute.

Operite paradižnik, ga očistite in narežite na polovice. Dodajte ga k brokoli in vse skupaj kuhajte še pribl. 2 minuti.

V drugi ponvi popražite sončnična semena, da postanejo zlatorjava. Vzemite jih s štedilnika in jih pustite ohlajati.

Olupite česen in ga grobo nasekljajte. Sperite baziliko, jo otrsate do suhega in potrgajte liste. Skupaj s česnom jo fino razdrobite v možnarju.

Dodajte sončnična semena in jih grobo razdrobite.

Primešajte parmezan in preostalo olje ter začinite s soljo ter poprom.

Odcejajte testenine in jih primešajte zelenjavi skupaj s pestom ter po potrebi z nekaj vode od kuhanja testenin.

Začinite in postrezite.



oblikovna plošča: H



čas: 25 min



porcije: 3–4

### SESTAVINE

pribl. 320 g polnozrnatih  
peresnikov  
sol  
300 g brokolija  
v cvetovih  
5–6 žlic oljčnega olja  
poper iz mlinčka  
1 požirek suhega  
belega vina  
200 g češnjevca  
50 g sončničnih semen  
2 sveža stroka česna  
2 pesti bazilike  
1–2 žlici nastrganega  
parmezana



oblikovna plošča: H



čas: 20 min



porcije: 3

### SESTAVINE

320 g peresnikov  
2 plodova rdečega čilija  
1–2 stroka česna  
1 majhna čebula  
100 g pikantne salame  
s papriko  
4–5 žlic oljčnega olja  
400 g pasiranega  
paradižnika  
1 žlica paradižnikove  
mezge  
sol  
poper iz mlinčka  
60 g pekorina za  
posipavanje  
bazilika za okrasitev



## Peresniki v pikantni paradižnikovi omaki

Operite plodove čilija, jih razpolovite in odstranite semena. Plodove fino nasekljajte.

Olupite česen in čebulo ter ju narežite na majhne koščke.

Narežite salamo s papriko na zelo majhne kocke.

Segrejte oljčno olje v loncu in na njem popražite čebulo, česen ter salamo s papriko.

Dodajte paradižnik in čili. Primešajte paradižnikovo mezgo, posolite, popoprajte in pustite počasi kuhati pribl. 10 minut.

Medtem skuhajte izdelane peresnike v vreli slani vodi, tako da so še čvrsti, jih odlijte v cedilo in jih pustite odcediti.

Peresnike pomešajte z omako.

Postrezite jih v globokih krožnikih, posipane z nastrganim pekorinom in okrašene z baziliko.

# Seznam receptov

## D

- Debeli špageti aglio olio ..... 7  
Debeli špageti caprese s popraženim  
paradižnikom ..... 8

## F

- Fettuccine z omako s parmezanom in limono... 9  
Flambiran piščanec z rezanci tagliatelle..... 11

## G

- Gratinirana jed iz širokih rezancev in  
kislega zelja ..... 13

## K

- Klasična lazanja z mletim mesom ..... 22

## L

- Lazanja s paradižnikovo omako,  
mletim mesom in mocarelo..... 18  
Lazanja z brokolijem in romaneskom..... 21

## M

- Makaroni in sir ..... 24

## N

- Narastek z makaroni in  
girosom z omako z metaxo ..... 25

## P

- Pappardelle s kozicami in graham ..... 15  
Pappardelle s šampinjoni in slanino..... 12  
Peresniki s kodrastim ohrovom in slanino..... 27  
Peresniki v pikantni paradižnikovi omaki ..... 29  
Polnozrnat peresniki s pestom iz  
sončničnih semen ..... 28

## R

- Ravioli s slanino in hruškami ..... 17  
Ravioli z rikoto in paradižnikom ..... 23  
Rezanci s smetano in sladkorjem ..... 26

## S

- Sladki mlečni peresniki z jabolki ..... 26  
Špageti bolognese ..... 5  
Špageti carbonara..... 4  
Špageti in zoodles z lososom ..... 6  
Špinačna lazanja s kozicami in lososom..... 20  
Špinačne linguine z orehovo omako..... 16

## T

- Tagliatelle z zelenjavo in nastrganim sirom... 10  
Testenine iz pšenične moke brez jajc ..... 3  
Testenine iz pšenične moke z jajcem..... 3  
Testenine iz zdroba iz trde pšenice brez jajc... 3  
Testenine iz zdroba iz trde pšenice z jajcem... 2

## U

- Uvod ..... 2

## Avtorstvo slik

Naslovnica: kues1 - de.freepik.com, © StockFood / Gayer, Stephanie, © StockFood / Strokin, Yelena, © StockFood / Benjamins, Sven, © StockFood / The Picture Pantry, © StockFood / Siuta, Mateusz, slika v ozadiju str. 1-30: kues1 - de.freepik.com, str. 1: azerbaijan\_stockers - de.freepik.com, str.4: © StockFood / Hendej, Magdalena, str.5: © StockFood / Gayer, Stephanie, str.6: © StockFood / PhotoCuisine / Viel, PierreLouis, str.7: © StockFood / Food Experts Group, str.8: © StockFood / The Picture Pantry, str.9: © StockFood / Siuta, Mateusz, str.10: © StockFood / Foodcollection, str.11: 8photo-de.freepik.com, str.12: © StockFood / Adam, Frank, str.13: de.freepik.com, str.14+15: © StockFood / Strokin, Yelena, str.16: © StockFood / Streeter, Clive, str.19: © StockFood / Pizzochero, Franco, str.21: © StockFood / PhotoCuisine / Hall, Jean-Blaise, str.24: © StockFood / Eising Studio, str.27: © StockFood / Benjamins, Sven, str.28: © StockFood / Benjamins, Sven, str.29: © StockFood / Pizzochero, Franco

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)