

**PHILIPS**

Aparat za  
pravljenje testenina

Knjiga recepata



Inspirativni i ukusni **recepti za**  
**aparata za pravljenje testenina**

#philippastamaker

# Sadržaj

<b>Uživajte u beskrajnim opcijama sveže testenine za manje od 10 minuta</b>	<b>3</b>
<b>Pravljenje testenine pomoću aparata</b>	<b>4</b>
<b>Oblikovanje diskova i oblika testenina</b>	<b>5</b>
<b>Sastojci i testo</b>	<b>6</b>
<b>Dodajte još ukusa</b>	<b>7</b>
<b>Klasični recepti</b>	<b>8</b>
Lazanje bolonjeze (Lasagna bolognese)	9
Špageti od spelte sa sirom i biberom	10
Ravioli od rikote spanaća sa puterom od žalfije	11
<b>Gurmanski recepti</b>	<b>12</b>
Špageti od cvekle sa maslinama, kaparom i buratom	13
Fetučini sa salsičijom, belim lukom i uljem čilija	14
Ribarska crna testenina (Pasta nero pescatore)	15
Jiaozi (kineske) knedle	16
Fetučini sa paradajzom pečenim u rerni i mekim kozjim sirom	17
Lazanje sa skvakeronom i kremom od graška	18
<b>Recepti koje deca vole</b>	<b>20</b>
Špageti sa paradajz sosom	21
Tricolore penne piknik salata	22
Penne mac & sir	23
<b>Recepti bez glutena</b>	<b>24</b>
Fettuccine od kestena sa gorgonzolom i jabukom	25
Pizzoccheri alia Valtellinese	26
Fetučini sa rustičnom kobasicom	27

# Uživajte u beskrajnim opcijama sveže testenine za manje od 10 minuta

Philips aparat za testenine je potpuno automatski i pravi nekoliko vrsta testenina.

Ova knjiga recepata je puna ideja za jela od testenina i rezanaca, koja možete da napravite sa Philips aparatom za testenine! Nekada je pravljenje sveže testenine bilo komplikovano i zahtevalo je mnogo rada, vremena i znanja. Sada možete da napravite sve vrste svežih testenina i rezanaca za samo nekoliko minuta uz pomoć Philips aparata za testenine.

Ova knjiga recepata vam daje na prvi pogled osnove — kako da napravite testeninu i rezance od osnovnog testa, kako da napravite tradicionalne oblike testenine, kako da dodate boju prirodnim pigmentima i kako da poboljšate ukus biljem i začinima. U poglavlju sa receptima ćete naći uputstva korak po korak, za pripremu omiljenih jela od testenine i rezanaca iz celog sveta. Sa Philips aparatom za testeninu, lista oblika, boja i ukusa koje možete dati svojoj testenini je praktično beskonačna!

Recepti za testeninu navedeni u ovoj brošuri i u uputstvu za upotrebu su testirani. Kada isprobavate i koristite druge recepte za testeninu, **ne zaboravite da prilagodite proporcije brašna, vode i jaja prema razmerama merenja na šoljama koje ste dobili sa aparatom za testeninu.** Aparat za testenine neće raditi kako je predviđeno, ako u skladu sa tim ne prilagodite nove recepte.



# Pravljenje testenine sa aparatom

## Kako upravljati aparatom za testenine:

- Uključite taster on (Ⓞ) na aparatu.
- Izaberite program preko (Ⓜ): Obična testenina ili testenina sa jajima / aromatizovana testenina.
- Otvorite poklopac i dodajte brašno.
- Zatvorite poklopac. Količina tečnosti\* će se pojaviti na ekranu.
- Koristeći čašu za tečnost, pripremite tečnost koju ćete dodati. *\*Količina tečnosti na ekranu je ukupna količina za sve tečne sastojke, uključujući i jaja.*
- Pritisnite taster (⏸) da počne mešanje.
- Polako sipajte tečnost u otvor na poklopcu.  
*Važna napomena: U fazi mešanja, normalno je da se vide mrvice, a ne potpuno oblikovano testo. Nemojte dodavati dodatnu tečnost i sledite uputstva.*
- Testenina će se pojaviti nakon otprilike 3 minuta.
- Isecite testeninu na željenu veličinu.

## Kuvanje:

- Vreme kuvanja zavisi od ličnih preferencija, oblika testenine i broja porcija.

## Čuvanje:

- Sveže napravljene testenine mogu da se čuvaju u frižideru nekoliko dana. Pospite ih sa malo brašna da se ne lepe. Za najbolje rezultate, delimično skuvajte testeninu pre skladištenja i dovršite kuvanje po potrebi. Takođe možete zamrznuti testeninu. Osušite testeninu, tako što ćete je okačiti na žicu ili stalak za testenine, na suvom mestu.

## Ova knjiga koristi sledeće skraćenice:

- kg = kilogram
- g = gram
- l = litar
- ml = mililitar
- žl = kašika
- čžl = kašičica



# Oblikovanje diskova i oblika testenina

Diskovi za oblikovanje testenine se mogu pričvrstiti na aparat za pravljenje testenine, kako bi se stvorili jedinstveni oblici testenine. Ovi diskovi se mogu razlikovati u zavisnosti od zemlje. Recepti predlažu poseban oblik i disk za upotrebu, ali su mogući i drugi oblici za sačinjavanje recepata.

Špageti



Penne



Andeoska kosa



Lazanja / Ravioli / Kaneloni /  
Maltaljati / Picoćeri



Model koji odaberete može posedovati više diskova. Proverite pakovanje da biste saznali više.



# Sastojci i testo

## Brašno, voda i jaje

Možete koristiti bilo koju vrstu žitarice sa Philips aparatom za testenine.

Za najbolje rezultate, preporučujemo mešavinu durum griza i višenamenskog brašna (tip 400).

Takozvana jaka brašna su idealna jer sadrže više proteina, što daje bolju konzistenciju testenine. Takva brašna se mogu koristiti sa ili bez jaja.

Finija brašna sadrže manje proteina i zato se preporučuje dodavanje jaja. Za pripremu soba rezanaca, možete koristiti speltu, integralnu pšenicu ili heljdu.

Ova tabela prikazuje osnovne vrste testa koje se koriste u receptima u ovoj knjizi.

## Za pripremanje 300g rezanaca (3-4 porcije)



**Pšenična testenina**  
Brašno 250 g višenamenskog brašna  
Tečnost 95 g: 1 jaje + voda



**Pšenični rezanci**  
Brašno 250 g uvišenamenskog pšeničnog brašna  
Tečnost 90 g vode



**Durum testenine**  
Brašno 200 g pšeničnog brašna, 50 g višenamenskog pšeničnog brašna  
Tečnost 95 g: 1 jaje + voda



**Durum rezanci**  
Brašno 200 g griza / 50g višenamenskog brašna  
Tečnost 90 g vode



**Ramen rezanci**  
Brašno 250 g krušne moke, 3 g soli  
Tečnost 90 g vode



**Udon rezanci**  
Brašno 250 g višenamenskog pšeničnog brašna  
Tečnost 90 g vode



**Testo za knedle i raviole**  
Brašno 250 g višenamenskog brašna  
Tečnost 95 g vode



**Testenine/rezanci od celih zrna**  
Brašno 250 g pšeničnog brašna od celog zrna  
Tečnost 95 g: 1 jaje + voda



**Testenine od spelte**  
Brašno 250 g speltinog brašna  
Tečnost 95 g: 1 jaje + voda



**Testenina od heljde i pirinča (Bez glutena)**  
Brašno 150 g heljde  
100 g pirinčanog brašna  
Tečnost 220 g ulja, 140 ml vode



**Testenine od heljde i kestena (bez glutena)**  
Brašno 130 g heljdinog brašna, 120 g kestenovog brašna, 1/2 čžl brašna od rogača  
Tečnost 100 ml vode, 1 žl olja



**Testenine od leblebija (bez glutena)**  
Brašno 200 g brašna od leblebija, 70 g tečnosti, 1 čžl ksantan gume (ili alternativno 250g brašna od leblebija)  
Tečnost 95 g: 1 jaje + voda

Deljenjem svog omiljenog recepta na mreži, možete inspirisati i podržati druge #philipspastamaker

# Dodajte još ukusa

Recepti za 300 g svežih rezanaca (3 – 4 porcije)

## Testenina od šargarepe / rezanci

**Brašno** 200 g griz, 50g višenamensko brašno

**Tečnost** 95 g: (1 jaje +) sok od šargarepe



## Paradajz testenina / rezanci

**Brašno** 250 g višenamenskog brašna

**Tečnost** 95 g: (1 jaje +) voda, 1 kašika paradajz pirea



## Soba rezanci (japanski rezanci)

**Brašno** 170 g heljdinog brašna,

80 g višenamenskog brašna

**Tečnost** 95 g: 1 jaje + voda



## Testenina od cvekle / rezanci

**Brašno** 250 g višenamenskog brašna

**Tečnost** 95 g: (1 jaje +) sok od cvekle



## Lazanje od spanaća / knedle / fondan

**Brašno** 250 g višenamenskog brašna

**Tečnost** 95 g: (1 jaje +) sok od spanaća



## Testenina / rezanci od komorača i bibera

**Brašno** 250 g pšeničnog brašna, 1/2 kašike

mlevenog komorača, 1/2 kašike mlevenog crnog bibera

**Tečnost** 95 g: 1 jaje + voda



## Crna testenina (Pasta nero)

**Brašno** 200 g griza, 50 g višenamenskog brašna

**Tečnost** 95 g: 1 jaje + 1 kašičica mastila od lignje + voda



## Testenina sa začinskim biljem / rezanci

**Brašno** 250 g pšeničnog brašna za hleb, 1 kašika seckanog estragona

**Tečnost** 95 g: (1 jaje +) voda



## Testenina bez glutena

**Brašno** 250 g bezglutenskog brašna,

2 g ksantanske gume

**Tečnost** 2 jaja, 50 g vode





# Klasični recepti





# Lazanje bolonjeze (Lasagna bolognese)

## Sveža testenina

- - 600 g listova lazanje (spanać)

## Bolonjeze sos

- Maslinovo ulje
- 1 glavica crnog luka, iseckana
- 2 korena celera, iseckana na kockice
- 2 šargarepe, iseckane na kockice
- 2 crvene paprike iseckane na kockice
- 100 g pančete, iseckane
- 500 g mlevene govedine
- 50 g (3/2 kašike) paradajz pirea
- 250 g procedenog paradajza
- 250 ml govedeg bujon

## Bešamel

- 50g (3,5 kašike) putera
- 60g brašna
- 1 L mleka
- 250g Parmezan sira, rendanog

## Priprema

1. Za bolonjeze: u tiganju propržite pančetu, luk, celer i šargarepu na laganoj vatri 10 minuta. Dodajte meso. Kada porumeni, dodajte paradajz pire, sos i bujon. Ostaviti da se krčka.
2. Za bešamel sos polako topiti puter, kašikom brašna dok testo ne porumeni. Ćumbir kuvajte 2 minuta na laganoj vatri. Postepeno dodajte mleko uz stalno mešanje varjačom. Sos se zgusne.
3. Za lazanje počnite sa tankim slojem bolonjeza, pa napravite 4 ili 5 slojeva sledećim redosledom: testenina, bolonjez, bešamel, sir.
4. Pecite u rerni zagrejanj na 180°C oko 40 minuta.

## Sugestija

Meso se može zameniti patlidžanom i prženim paprikama.



# Špageti od spelte sa sirom i biberom

## Sveža testenina

- 250 g speltinog brašna
- 1 jaje + voda

## Sos

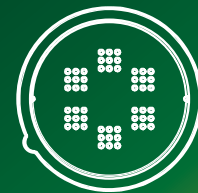
- 150g sir pecorino romano, rendani
- Biber po ukusu

## Priprema

1. Stavite posudu sa slanom vodom da provri.
2. Kuvajte dok ne budu al dente (na zub), (probajte).
3. U međuvremenu stavite pecorino u veliku činiju i dodajte nekoliko kašika vode za kuvanje.
4. Dobro promešajte dok ne dobijete kremasti sos.
5. Ocedite špagete i stavite ih u činiju sa pecorino sosom.
6. Promešajte i dodajte biber po ukusu.
7. Premešajte in dodajte še poper po ukusu.

## Sugestija

Testeninu podelite na pojedinačne tanjire i dodajte još rendanog pecorino sira.



# Ravioli od rikote spanaća sa puterom od žalfije

## Sveža testenina

- -300g testenina kvadrata

## Fil

- 300 g svežeg spanaća
- 250 g rikota sira
- 50 g parmezana, rendanog
- 30 g (2 kašike) pinjola, pečenih
- Muškatni oraščić, po ukusu
- Dodatno: belance, umučeno

## Puter od žalfije

- 50 g putera
- 10 listova žalfije, iseckanih
- 50 ml (3 kašike + 1 kašičica) kreme
- 50 g parmezan sira
- Mleveni crni biber, po ukusu

## Priprema

1. Stavite veliki tiganj slane vode, da provri i blanširajte spanać, tako što ćete kuvati 5 sekundi, ocediti, osvežiti hladnom vodom i ponovo ocediti.
2. Spanać sitno iseckati i sjediniti sa sastojcima za punjenje.
3. Pola listova testenine položite na prizemnu površinu i na svaki list testenine stavite po jednu prepunu kašičicu fila. Premažite ivice testenine belancetom i stavite drugi list testenine na vrh, koristeći viljušku da zapečatite ivice kako biste formirali kovertu.
4. Pripremite puter od žalfije. Rastopite puter u šerpi na laganoj vatri. Dodajte žalfiju, morsku so i pavlaku i dinstajte nekoliko sekundi. Umešajte sir dok se ne rastopi. Ostavite da odstoji.
5. Skuvajte raviole koje su gotove za 6-8 minuta. Poslužite direktno preliveno puterom od žalfije.





## Gurmanski recepti





# Špageti od cvekle sa maslinama, kaparom i buratom

## Sveža testenina

- Približno 300 g testenine od cvekle

## Sos

- 100 g zelenih maslina bez koštica
- 100 g crnih maslina bez koštica (neobojenih)
- 80 g kapara u salamuri, ispranih pod vodom
- 3-4 kašike maslinovog ulja
- 1/2 čena belog luka, ne iseckanog
- 4 zrela paradajza sa peteljka i narezana na kriške
- 1 ljuta paprika, malo iseckana
- 1 grančica timijana, očišćena i iseckana
- 1 grančica origana, iseckana
- 150 g burata sira, narendanog

## Priprema

1. Masline prepolovite ili na četvrtine (možete i na sitne komade) i pomešajte ih sa kaparima.
2. Zagrejte ulje i na njemu propržite beli luk. Dodajte masline i kapare i kuvajte tri minuta.
3. Zatim dodajte paradajz i čili papriku i prokuvajte sos.
4. Začinite sos po ukusu morskom solju i biberom i dodajte seckano bilje.
5. Dodajte testeninu u sos, buratu iseckajte na komade i pospite testeninu od cvekle.



# Fetučini sa salsičijom, belim lukom i uljem čilija

## Sveža testenina

- Oko 300g Fetučini (Fetuccine)

## Sos

- 3-4 salsičija kobasice, narezane
- 1/2 čena belog luka, zgnječenog
- 200 g tikvica, iseckanih
- Sok od jednog limuna, limunova kora

## Priprema

1. Iseckanu salsičiju propržite u tiganju na srednjoj vatri. Nemojte dodavati dodatno ulje, jer možete koristiti mast od kobasice za kuvanje.
2. Dodajte beli luk i istopite ga u tiganju.
3. Sada dodajte tikvice i zagrejte ih.
4. Sosu dodajte limunov sok i začinite po ukusu sa solju i biberom. Umešajte limunovu koru po ukusu.
5. Na kraju pospite seckanim origanom.



# Ribarska crna testenina (Pasta nero pescatore)

## Sveža testenina

- -300g crne testenine

## Sos

- 2 čena belog luka, sitno iseckana
- 1 mali crveni luk, sitno iseckan
- 1 kašičica paste ili praha crvene paprike
- 30 g (1 kašika + 2 kašike) koncentrovano
- Paradajz pire
- Sveži listovi ruzmarina, seckani
- 100 g lignji
- 100 g škampa
- 300 g dagnji
- 100 ml belog vina
- 100 ml procedenog paradajza
- Maslinovo ulje
- Dobar prstohvat morske soli

## Dekoracija

- Svež peršun, seckani
- Kriške limuna

## Priprema

1. Staviti da provri veliki lonac slane vode, skuvajte testeninu, koja je gotova za 6-8 minuta. Brzo ocedite, ohladite hladnom vodom i ponovo ocedite.
2. Propržite beli luk, crni luk, crvenu papriku, paradajz pastu i ruzmarin u velikom tiganju, dok ne omekšaju. Dodajte morske plodove, pržite 1 minut.
3. Dodajte vino, poklopite i kuvajte 5 minuta dok se dagnje ne otvore. Dodajte paradajz sos i dinstajte. Dodajte kuvanu testeninu i zagrejte.
4. Poslužite posuto peršunom i sa kriškama limuna sa strane.





# Jiaozi (kineske) knedle

## Sveže testenine

- ~ 300 g listova za knedle od spanaća
- ~ 300 g listova za knedle od paradajza ili crvene cvekle
- ~ 300 g standardne ili knedle od šargarepe

## Fil 1

200g mlevenog svinjskog mesa / 1 čen belog luka, oljuštenog i mlevenog / 1 komadić svežeg đumbira veličine palca, mlevenog / 1 kašika soja sosa / 1 kašičica soli / 1 kašika kineskog pirinčanog vina ili suvog šerija / 1/2 kašičice sveže mlevenog belog bibera, ili po ukusu / 2 kašike susamovog ulja / 1/2 zelenog luka, sitno iseckanog / 100 g iseckanog Napa kupusa / opciono: izdanci bambusa, iseckani

## Fil 2

200 g škampa za zamenu svinjetine, seckane.

## Fil 3

10 sušenih pečuraka da zamenite svinjetinu, potopite u toplu vodu dok ne omekšaju, seckane.

## Umak

3 kašike soja sosa / 1 kašika pirinčanog sirćeta / 1 kašičica belog šećera / 1 kašičica susamovog ulja / 5 grančica korijandera, ne iseckanih / 1 crveni čili, malo seckani.

## Priprava

1. Stavite veliku šerpu slane vode da provri.
2. U međuvremenu pomešati sastojke za svaki od filova i dobro promešati.
3. Položite listove testa na površinu.
4. Na sredinu svakog omotača rezanaca stavite po jednu kašičicu fila. Probajte različita testa sa različitim filovima.
5. Premažite ivice vodom (ili belancetom).
6. Stisnite zajedno u piramidu sa flom unutra.
7. Kuvajte fondane u serijama. Povremeno mešajte kako biste sprečili lepljenje za dno posude.
8. Poslužite na velikom tanjiru sa umakom.



## Sugestija

Knedle možete kuvati i na pari. Knedle se mogu pržiti nakon kuvanja.





# Fetučini sa paradajzom pečenim u rerni i mekim kozjim sirom

## Sveža testenina

- Približno 300g fetučini (fettuccine)

## Sos

- 4 srednja lozova paradajza
- 30 g šećera u prahu
- 1 vlašac
- 1/2 čena belog luka
- 5 kašika maslinovog ulja
- 2 komada svežeg đumbira veličine palca, narezana
- 3 kašike smeđeg šećera
- 50 ml belog vina
- 100 ml telećeg bujona
- 200 g procedenog paradajza
- 2 grančice timijana, očupane
- 1 grančica bosiljka, seckana
- 30 ml pavlake
- 100 g mekog kozjeg sira

## Priprema

1. Paradajzu odrežite vrh, kašikom izdubite meso i ostavite na stranu.
2. Napunite paradajz šećerom u prahu i maslinovim uljem i pecite u rerni zagrejanoj na 120°C, u trajanju od 10 minuta.
3. Iseckajte crni i beli luk. Narežite luk na kockice i beli luk.
4. U tiganju zagrejte maslinovo ulje, u njemu prodinstajte vlašac, beli luk i đumbir i sve karamelizujte smeđim šećerom.
5. Sastojke prelijte belim vinom, dodajte teleći bujon, meso paradajza i procedeni paradajz i dinstajte sos. Povremeno promešajte.
6. Dodajte majčinu dušicu, bosiljak i pavlaku i začinite sos po ukusu solju, biberom i čilijem.
7. Napunite paradajz sosom od paradajza, dodajte kozji sir i pecite u rerni na 160°C još nekoliko minuta.



# Lazanje sa skvakerone sirom i kremom od graška

## Sveža testenina

- 500 g belog brašna
- Tečnost 195g: 1 jaje + voda

## Sastojci

- 1 kg smrznutog ili svežeg graška
- 1lit bešamela
- 1/2 crnog luka
- Ekstra hladno ceđeno maslinovo ulje
- 100 g pistača
- 250g skvakerone sir

## Priprava

1. Na ulju propržiti luk, kada omekša dodati grašak i dalje kuvati.
2. Kuvati ih dok se ne dobije glatka krema.
3. Pistače usitniti dok se ne dobije brašno.
4. Dodati i namazati kremu od graška, bešamel sos, skvakerone sir i postuti pistačima.
5. Na poslednji spoljni sloj stavite samo malo bešamel sosa i pospite brašnom od pistača.
6. Peći na 180°C i kuvati oko 25 minuta.





PHILIPS



# Recepti koje deca vole





# Špageti sa paradajz sosom

## Sveža testenina

- ~300g durum špageti

## Paradajz sos

- Maslinovo ulje
- 1 mali crni luk, iseckan
- 2 glavice celera, iseckane
- 1 šargarepa (100 g), iseckana
- 2 grančice listova ruzmarina, iseckane
- 2 čena belog luka, malo iseckana
- 30 g (1 kašika + 2 kašičice) paradajz pire
- 2 kašike balzamiko sirćeta
- Opciono: 100 ml crvenog vina
- 250 ml prosejanog paradajz sosa
- 1/2 kašičice pilećeg ili biljnog bujona u prahu, mlevenog crnog bibera, po ukusu

## Preliv

- Parmezan, rendani
- Opciono: sveže bosiljak, seckani

## Priprema

1. Veliki tiganj slane vode treba da provri.
2. U tiganj dodajte malo ulja. Dodajte luk, celer i šargarepu i pržite na srednjoj vatri 5 minuta ili dok luk ne postane providan. Dodajte paradajz pire, bujon u prahu i ruzmarin.
3. Deglazirati balzamiko sirćetom i vinom ili vodom od kuvanja.
4. Dodajte procedeni paradajz sos i dinstajte 10 minuta dok se ne zgusne.
5. Kuvajte testeninu 5-6 minuta. Ocediti i podeliti na tanjire. Dodajte izdašnu porciju sosa i pospite bosiljkom i sirom.



## Sugestija

Probajte i bolonjez sos iz recepta za lasanje.

# Tricolore penne piknik salata

## Sveža testenina

- ~600g raznobojne penne

## Za salatu

- 250 g boranije, blanširane
- 200 g špargle, blanširanih
- 1 crvena paprika, seckana
- 250 g čeri paradajza, prepoloviti
- Svež bosiljak / svež peršun, seckani

## Dressing

- Sok od 1/2 limuna
- 4 kašike maslinovog ulja
- 1 kašičica meda
- Mleveni crni biber, po ukusu

## Preliv

- Orasi ili drugi orasi, pečeni
- 75 g kozjeg sira, izmrvljenog

## Priprema

1. Veliki tiganj slane vode treba da provri i kuvajte pene 10-12 minuta. Ocedite i operite hladnom vodom. Dobro ocedite.
2. Pripremite preliv u velikoj činiji za salatu. Dodajte sve sastojke za salatu i testeninu i promešajte.
3. Pospite sa orasima i sirom.
4. Jedite odmah.



# Penne makarone & sir

## Sveža testenina

- ~600g penne

## Sos od sira

- 30 g (2 kašike) putera
- 40 g pšeničnog brašna
- 300ml mleka
- 100 g čedar ili gauda sira
- 50g Parmezan sira

## Dodatno

- 20 g (1 kašika) putera
- Prezla od hleba
- Paprika u prahu

## Priprema

1. Veliki tiganj slane vode treba da provri i kuvajte testeninu 10-12 minuta. Ocediti, ohladiti pod hladnom vodom, ostaviti da se ocedi.
2. U međuvremenu, u šerpi istopite puter na najslabijoj vatri. Umešajte brašno za đumbir i pržite nekoliko minuta. Postepeno dodajte mleko uz stalno mešanje varjačom. Umešajte sireve i kuvajte na tihoj vatri dok se sir ne otopi i sos ne zgusne.
3. Stavite testeninu u veliki dublji tanjir i prelijte je sosom od sira.
4. Pripremite preliv od prezle. Rastopite puter u tiganju na srednjoj vatri. Dodajte prezle da potamni. Širite preko penne. Pospite sa malo paprike.
5. Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 175°C u trajanju od 30 minuta. Poslužite.

## Sugestija

Dodajte povrće kao što je paprika, blanširani brokoli ili boranija, kako biste ovo jelo učinili uravnoteženijim obrokom.





Recepti  
bez  
glutena





# Fettuccine od keštena sa gorgonzolom i jabukom

## Testenina od heljde i keštena (bez glutena):

- 130 g heljedinog brašna
- 120 g kestenovog brašna
- 1/2 kašičice brašna od rogača
- 100ml vode
- 1 kašika ulja

## Sos

- 1 jabuka
- 250g gorgonzole

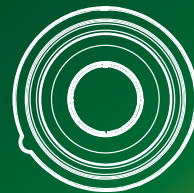
## Priprema

1. Isecite jabuku na kriške srednje veličine.
2. Istopite gorgonzolu u malom tiganju i dodajte kriške jabuke.
3. Dodajte malo vode za kuvanje ako je potrebno da sos postane kremastiji.
4. Skuvajte testeninu u slanoj vodi.
5. Ocedite, stavite u činiju i dodajte gorgonzolu i sos od jabuka.
6. Dobro promešajte i poslužite.

## Sugestije

Konzistencija testa na bazi kestenovog brašna u velikoj meri zavisi od količine upotrebljenih jaja. Za najbolje rezultate možete prilagoditi odnos jaja i vode prema vašim potrebama. Ako je unutra ostala testenina, koristite funkciju samo za ekstruziju.





# Pizzoccheri alia Valtellinese

## Sastojci

- 250 g heljadinog brašna
- 90 g vode

## Sos

- 250 g Bitto ili Fontina sira, isečenog na male kockice
- 100g putera
- 2 čena belog luka
- 2 krompira, isečena na velike komade
- 300 g kelja

## Priprema

1. Koristite disk za lazanje. Testo isecite na komade dužine oko 10 cm.
2. Isecite kvadrate testa vertikalno na 5 i horizontalno na 2.
3. Stavite posudu sa slanom vodom da provri.
4. Dodajte komade krompira.
5. Nakon otprilike 8 minuta dodajte kelj.
6. Kada su oba sastojka skoro kuvana, stavite pizzoccheri u posoljenu vodu.
7. Sve sastojke ocedite, prebacite u činiju i brzo dodajte sir da se otopi.
8. Dodajte beli luk pržen na puteru.
9. Dobro promešajte i poslužite toplo.

## Sugestija

Da biste oblikovali pizzoccheri, raširite ih na tanjire i isecite uz pomoć coppapasta (rezača za testeninu).

## Napomena

Heljdino brašno je bez glutena.





# Taljatele sa rustičnom kobasicom

## Testenina sa leblebijom (bez glutena):

- 200 g brašna od leblebije
- 70 g tečnosti
- 1 kašičica ksantana.

## Ili alternativno:

- 250 g brašna od leblebije
- 95 ml vode (1 jaje + ostatak se dolije vodom)

## Rustični sos od kobasica

- 200 g svinjske kobasice (ili pancete), iseckane
- 1 ljuta paprika, iseckana
- 50 ml (3 kašike + 1 kašičica) crvenog vina
- 2 paradajza, seckana
- 1 kašika svežih listova timijana

## Preliv

- 50 g pecorino sira, u velikim kriškama

## Priprema

1. Stavite veliki lonac slane vode da provri.
2. Propržite kobasicu u tiganju, dodajte čili i timijan. Kada porumeni, prelijte vinom i dodajte paradajz.
3. Dinstajte da se sos malo smanji. U međuvremenu skuvajte testeninu gotovu za 6-8 minuta.
4. Dodajte testeninu u sos, promešajte i poslužite. Preljite pecorino sirom.

## Sugestija

Ako koristite testeninu bez ukusa, skuvajte semenke komorača sa kobasicom i dodajte mleveni beli biber po ukusu.













[www.philips.rs](http://www.philips.rs)

Korisnički servis +381 11 4300 466

 Philips Home Living

 @philipshomeliving\_rs

 Philips Home Living