

# PHILIPS

Aparat za  
izdelavo testenin

Knjižica receptov



Navdihujoči in okusni  
**recepti za pripravo testenin**

#philipspastamaker

# Vsebina

<b>Uživajte v neskončnih možnostih svežih testenin v manj kot 10 minutah</b>	<b>3</b>
<b>Izdelava testenin z aparatom</b>	<b>4</b>
<b>Oblikovalni diskri in oblike testenin</b>	<b>5</b>
<b>Sestavine in različne vrste testa</b>	<b>6</b>
<b>Dodajte več okusa</b>	<b>7</b>
<b>Klasični recepti</b>	<b>8</b>
Lazanja po bolonjsko	<b>9</b>
Pirini špageti s sirom in poprom	<b>10</b>
Ravioli s špinaco in rikoto z žajbljevim maslom	<b>11</b>
<b>Gurmanski recepti</b>	<b>12</b>
Špageti iz rdeče pese z olivami, kaprami in burrato	<b>13</b>
Fetučini s klobaso, česnom in oljem s čilijem	<b>14</b>
Črne testenine po ribiško	<b>15</b>
Krapi "Jiaozi"	<b>16</b>
Fetučini z nadevanim v pečici pečenim paradižnikom in mehkimi kozji sirom	<b>17</b>
Lazanja s sirom "squacquerone" in grahovo kremono	<b>18</b>
<b>Recepti, ki jih imajo radi otroci</b>	<b>20</b>
Špageti s paradižnikovo omako	<b>21</b>
Piknik solata s tribarvnimi peresniki	<b>22</b>
Zapečeni peresniki s sirom	<b>23</b>
<b>Recepti brez glutena</b>	<b>24</b>
Fetučini iz kostanjeve moke z gorgonzolo in jabolkom	<b>25</b>
Ajdovi "pizzoccheri" po valtelinsko	<b>26</b>
Široki rezanci s kmečko klobaso	<b>27</b>

# Uživajte v neskončnih možnostih svežih testenin v manj kot 10 minutah

Aparat za izdelavo testenin Philips je popolnoma samodejen in pripravi številne vrste testenin.

Ta knjižica receptov je polna receptov in idej za jedi s testeninami, ki jih lahko pripravite z aparatom Philips! Izdelava svežih testenin je bila včasih zapletena in je zahtevala veliko dela, časa in znanja. Zdaj lahko pripravite vse vrste svežih testenin v le nekaj minutah, z aparatom za testenine Philips.

V tej knjižici so na kratko predstavljene osnove - kako pripraviti testenine iz osnovnega testa, kako pripraviti tradicionalne oblike testenin, kako dodati barvo z naravnimi pigmenti in kako izboljšati okus z zelišči in začimbami. V razdelku z recepti boste našli navodila za pripravo najljubših jedi s testeninami z vsega sveta po korakih. Z aparatom za testenine Philips je seznam oblik, barv in okusov vaših testenin praktično neskončen!

Recepti za testenine, ki so na voljo v tej knjižici in v uporabniškem priročniku so bili preizkušeni. Pri preizkušanju in uporabi drugih receptov za testenine, ne pozabite prilagoditi razmerja med moko, vodo in jajci v skladu z merskimi razmerji na skodelicah, ki so priložene aparatu za izdelavo testenin. Aparat za izdelavo testenin ne bo deloval, kot je bilo predvideno, če ne boste prilagodili novih receptov.



# Izdelava testenin z aparatom Philips

## Kako upravljati aparat za testenine:

- Vklopite aparat s pritiskom na gumb .
- Izberite program s pritiskom na gumb : Navadne testenine ali Jajčne testenine / testenine z okusom.
- Odprite pokrov in dodajte moko.
- Zaprite pokrov. Na zaslolu se bo prikazala količina tekočine\*.
- V skodelico za tekočino pripravite tekočino, ki jo boste dodali. \**Količina tekočine na zaslolu je skupna količina vseh tekočih sestavin, vključno z jajci.*
- Pritisnite  za začetek mešanja.
- Počasi vlijte tekočino v odprtino na pokrovu.  
*Pomembno opozorilo: V fazi mešanja je normalno, da se pojavijo grudice in ne popolnoma oblikovano testo. Ne dodajajte dodatne tekočine, upoštevajte navodila.*
- Testo bo nastalo po približno 3 minutah.
- Testenine razrežite na želeno velikost.

## Kuhanje:

- Čas kuhanja je odvisen od osebnih želja, oblike testenine in števila obrokov.

## Shranjevanje:

- Sveže pripravljene testenine lahko v hladilniku hrانite nekaj dni. Posujte jih z malo moke, da se ne zlepijo. Za najboljše rezultate testenine pred shranjevanjem delno skuhajte in kuhanje končajte, ko je to potrebno. Testenine lahko tudi zamrznete. Testenine posušite tako, da jih obesite na žico ali stojalo za testenine v suhem prostoru.

## V tej knjižici so uporabljene naslednje kratice:

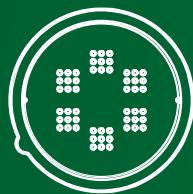
- kg = kilogram
- g = gram
- l = liter
- ml = mililitr
- žl = žlica
- čžl = čajna žlička



# Oblikovalni disk i in oblike testenin

Diski za oblikovanje testenin se lahko pritrdijo na aparat, da z njimi ustvarite edinstvene oblike testenin. Ti disk i se lahko med državami razlikujejo. Recepti predlagajo uporabo določenega disk i in oblike testenin, vendar lahko za recept uporabite tudi druge oblike.

Špageti



Peresniki



Angelski laski/Jušni rezanci



Lazanje/ravioli/kaneloni/  
krpice/"pizzoccheri



Izbrani model ima lahko več diskov. Če želite izvedeti več, preverite embalažo.

# Sestavine in različne vrste testa

## Moka, voda in jajca

Za aparat za izdelavo testenin Philips lahko uporabite katero koli vrsto pšenične moke ali belo moko za kruh.

Za najboljše rezultate priporočamo mešanico durum zdroba in univerzalne pšenične moke (tip 405).

Tako imenovani močni tipi moke, kot sta zgornja dva, so idealni, ker vsebujejo več beljakovin, ki ustvarijo boljšo črvost testenin. Močni tipi moke se lahko uporabljajo z ali brez jajc.

Drobno mleta mehka moka (tip 00) vsebuje manj beljakovin, zato priporočamo dodajanje jajca. Za pripravo rezancev "soba" (japonski rezanci) lahko uporabite piro, polnozrnatno pšenico ali ajdo.

Ta preglednica prikazuje osnovne vrste testa, ki se uporabljajo v receptih v tej knjižici.

## Za izdelavo 300 g testenin (3-4 porcije)



### Pšenične testenine

**Moka** 250 g univerzalne pšenične moke  
**Tekočina** 95 g: 1 jajce + voda



### Pšenični rezanci

**Moka** 250 g univerzalne pšenične moke  
**Tekočina** 90 g vode



### Durum testenine

**Moka** 200 g pšeničnega zdroba, 50 g univerzalne pšenične moke  
**Tekočina** 95 g: 1 jajce + voda



### Durum rezanci

**Moka** 200 g pšeničnega zdroba, 50 g univerzalne pšenične moke  
**Tekočina** 90 g vode



### Rezanci ramen

**Moka** 250 g krušne moke,  
3 g soli  
**Tekočina** 90 g vode



### Rezanci udon

**Moka** 250 g univerzalne pšenične moke  
**Tekočina** 90 g vode



### Testo za cmove, krape in raviole

**Moka** 250 g univerzalne pšenične moke  
**Tekočina** 95 g vode



### Polnozrnate testenine/rezanci

**Moka** 250 g polnozrnate pšenične moke  
**Tekočina** 95 g: 1 jajce + voda



### Pirine testenine

**Moka** 250 g pirine moke  
**Tekočina** 95 g: 1 jajce + voda



### Testenine iz ajde in riža (brez glutena)

**Moka** 150 g ajdove moke,  
100 g riževe moke  
**Tekočina** 20 g olja,  
140 ml vode



### Testenine iz ajde in kostanja (brez glutena)

**Moka** 130 g ajdove moke,  
120 g kostanjeve moke,  
1/2 čzl rožičeve moke  
**Tekočina** 100 ml vode, 1 žl olja



### Čičerikine testenine (brez glutena)

**Moka** 200 g čičerikine moke,  
70 g tekočine, 1 čzl ksantan  
gumija (ali alternativno  
250 g čičerikine moke)  
**Tekočina** 95 g: 1 jajce + voda

Z deljenjem svojih najljubših receptov na spletu lahko navdihujete in podpirate druge #philipspastamaker

# Dodajte več okusa

Recepti za 300 g (3-4 porcije) svežih testenin

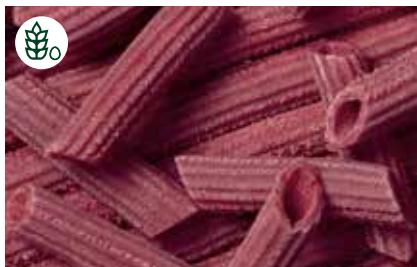
## Korenčkove testenine/rezanci

**Moka** 200 g pšeničnega zdroba, 50 g univerzalne pšenične moke  
**Tekočina** 95 g: (1 jajce +) korenčkov sok



## Testenine/rezanci iz rdeče pese

**Moka** 250 g univerzalne pšenične moke  
**Tekočina** 95 g: (1 jajce +) sok rdeče pese



## Črne testenine

**Moka** 200 g pšeničnega zdroba, 50 g univerzalne pšenične moke  
**Tekočina** 95 g: 1 jajce + 1 čl. sipinega črnila + voda



## Paradižnikove testenine/rezanci

**Moka** 250 g univerzalne pšenične moke  
**Tekočina** 95 g: (1 jajce +) voda, 1 žl paradižnikove paste



## Špinačne lazanje/krapi/cmočki wonton

**Moka** 250 g univerzalne pšenične moke  
**Tekočina** 95 g: (1 jajce +) špinačni sok



## Zeliščne testenine/rezanci

**Moka** 250 g krušne moke, 1 žl drobno nasekljanega pehtrana  
**Tekočina** 95 g: (1 jajce +) voda



## Rezanci soba (japonski rezanci)

**Moka** 170 g ajdove moke, 80 g univerzalne pšenične moke  
**Tekočina** 95 g: 1 jajce + voda



## Testenine/rezanci s komarčkom in poprom

**Moka** 250 g pšenične moke, 1/2 žl mletega komarčka, 1/2 žl mletega črnega popra  
**Tekočina** 95 g: 1 jajce + voda



## Testenine brez glutena

**Moka** 250 g moke brez glutena, 2 g ksantan gumija  
**Tekočina** 2 jajci, 50 g vode  
**Količina testenin:** približno 300 g



# Klasični recepti





# Lazanja po bolonjsko

## Sveže testenine

- Približno 600 g listov lazanje (špinača)

## Bolonjska omaka

- olivno olje
- 1 čebula, drobno nasekljana
- 2 stebli zelene, drobno narezani na kocke
- 2 korenčka, drobno narezana na kocke
- 2 rdeči papriki, drobno narezani na kocke
- 100 g pancete, narezane na koščke
- 500 g mletega govejega mesa
- 50 g (3½ žl) paradižnikove paste
- 250 g pasiranega paradižnika
- 250 ml goveje jušne osnove

## Bešamel

- 50 g (3½ žl) masla
- 60 g moke
- 1 l mleka
- 250 g naribane parmezana

## Priprava

- Za omako po bolonjsko v ponvi na nizki temperaturi pražite panceto, čebulo, zeleno, korenček in papriko 10 minut. Dodajte meso. Ko poravi, dodajte paradižnikovo pasto, pasirani paradižnik in jušno osnovno. Pustite rahlo vreti.
- Za bešamelinovo omako počasi stopite maslo, nato z žlico vmešajte moko, da nastane rjavo prežganje. Segrevajte 2 minuti na nizki temperaturi. Postopoma dodajajte mleko ob stalnem mešanju z metlico. Omaka se zgosti.
- Lazanjo začnite sestavljati s tanko plastjo omake po bolonjsko, nato pa naredite 4 ali 5 plasti v naslednjem vrstnem redu: testenine, mesna omaka, bešamel, parmezan.
- Pecite v pečici na 180 °C približno 40 minut.

## Predlog

Meso lahko nadomestite z jajčevci ali praženimi paprikami.





# Pirini špageti s sirom in poprom

## Sveže testenine

- 250 g pirine moke
- 1 jajce + voda

## Omaka

- 150 g sira pekorino ("pecorino romano"), naribanega
- poper po okusu

## Priprava

1. Soljeno vodo zavrite v loncu.
2. Špagete skuhajte "al dente" (tako da ostanejo čvrsti na ugriz).
3. Medtem dajte sir v veliko posodo in dodajte nekaj žlic vode, v kateri kuhatе testenine.
4. Dobro premešajte, da nastane kremasta omaka.
5. Špagete odcedite in jih prestavite v skledo z omako sirom.
6. Premešajte in dodajte še poper po okusu.

## Predlog

Servirajte testenine na posameznih krožnikih in po vrhu še dodatno naribajte pekorino.



# Ravioli s špinačo in rikoto z žajbljевим maslom



## Sveže testenine

- Približno 300 g kvadratnih lističev testenin

## Nadev

- 300 g sveže špinače
- 250g sira rikota
- 50 g naribnega parmezana
- 30 g (2 žl) pinjol, praženih
- Muškatni orešček, po okusu
- Dodatno: jajčni beljak, čopič

## Žajbljevo maslo

- 50 g masla
- 10 žajbljevih listov, nasekljanih
- 50 ml (3 žl + 1 čzl) smetane
- 50 g parmezana
- mleti črni poper, po okusu

## Priprava

- Zavrite soljeno vodo v večjem loncu in blanširajte špinačo tako, da jo kuhate 5 sekund, jo odcedite, ohladite s hladno vodo in ponovno odcedite.
- Špinačo drobno nasekljajte in jo združite z ostalimi sestavinami za nadev.
- Polovico testeninskih listov položite na ravno površino in dajte po eno zvrhano čajno žličko nadeva na vsak listič. Na robove kvadratnih testenin s čopičem namažite beljak in položite preko še en list testenin, ki ga z vilicami započatite na robovih, da oblukujete ovojnico.
- Pripravite žajbljevo maslo. Raztopite maslo v ponvi na nizki temperaturi. Dodajte žajbelj, sol in smetano ter kuhanje nekaj sekund. Vmešajte sir, dokler se ne stopi. Začinite.
- Raviole skuhajte v 6-8 minutah. Postrezite takoj, prelite z žajbljevim maslom.



# Gurmanski recepti





# Špageti iz rdeče pese z olivami, kaprami in burrato

## Sveže testenine

- Približno 300 g testenin iz rdeče pese

## Omaka

- 100 g zelenih oliv brez koščic
- 100 g črnih oliv brez koščice (neobarvanih)
- 80 g kaper v slanici, splaknjenih pod vodo
- 3-4 žlice olivenega olja
- $\frac{1}{2}$  stroka česna, drobno nasekljanega
- 4 zreli paradižniki, brez osemenja narezani na rezine
- 1 čili, drobno narezan
- 1 vejica timijana; osmukani in nasekljani lističi
- 1 vejica origana, nasekljana
- 150 g sira burrata, odcejenega

## Priprava

1. Olive razpolovite ali razčetverite (lahko jih tudi nasekljate na majhne koščke) in jih zmešajte s kaprami.
2. Segrejte olje in na njem prepražite česen. Dodajte olive in kapre ter kuhanje tri minute.
3. Nato dodajte paradižnik in čili ter omako segrejte do vretja.
4. Omako po okusu začinite s soljo in poprom ter dodajte nasekljana zelišča.
5. Testenine iz rdeče pese vsujte v omako in čez posušite natrgane koščke burrate.





# Fetučini s klobaso, česnom in oljem s čilijem

## Sveže testenine

- Približno 300 g fetučinov

## Omaka

- 3-4 italijanske klobase, narezane na rezine
- 1/2 stroka česna, stisnjenega
- 200 g bučk, narezane na polkroge
- sok ene limone, limonina lupina

## Priprava

- Prepražite narezano klobaso v ponvi na srednjem ognju. Ne dodajajte olja, ker se klobasa lahko zapeče v lastni maščobi.
- Dodajte česen in vse skupaj na hitro prepražite.
- Nato dodajte bučke in povečajte ogenj, da se segrejejo.
- Omaki dodajte limonin sok in začinite po okusu s soljo in poprom. Po okusu vmešajte tudi limonino lupino.
- V ponev dodajte testenine in na koncu posujte z nasekljanim origanom.





# Črne testenine po ribiško

## Sveže testenine

- Približno 300 g črnih testenin

## Omaka

- 2 stroka česna, drobno nasekljana
- 1 mala rdeča čebula, drobno nasekljana
- 1 čzl rdeče paprike v pasti ali prahu
- 30 g (1 žl + 2čzl) paradižnikovega koncentrata
- sveži rožmarinovi lističi, nasekljani
- 100 g lignjev
- 100 g kozic
- 300 g klapavic
- 100 ml belega vina
- 100 ml precejnih paradižnikov brez osemenja
- olivno olje
- dober ščepec soli

## Za okras

- svež peteršilj, nasekljan
- limonini krhlji

## Priprava

- Zavrite soljeno vodo v velikem loncu in testenine kuhanjte 6-8 minut. Na hitro jih odcedite, ohladite pod hladno vodo in ponovno odcedite.
- Na olju prepražite česen, čebulo, rdečo papriko, paradižnikov koncentrat in rožmarin v večji ponvi do mehkega. Dodajte morske sadeže in pražite še minuto.
- Prilijte vino, pokrijte in kuhanjte 5 minut, da se klapavice odprejo. Dodajte precejne paradižnike in rahlo pokuhajte. Dodajte kuhanje testenine in vse skupaj segrejte.
- Postrezite posuto s svežim peteršiljem in z limonini krhlji ob strani.





# Krapi "jiaozi"

## Sveže testenine

- Približno 300 g špinačnih listov za krape
- Približno 300 g listov za krape iz paradižnika ali rdeče pese
- Približno 300 g navadnih ali korenčkovih listov za krape

## Nadev 1

200 g mleta svinjine / 1 strok česna, olupljen in drobno nasekljan / za 1 palec velik kos svežega ingverja, drobno nariban / 1 žl sojine omake omake / 1 čzl soli / 1 žl kitajskega riževega vina ali suhega šerija / 1/4 čzl sveže mletega belega popra ali po okusu / 2 žl sezamovega olja / 1/2 zelene čebule, drobno nasekljane / 100 g fino naribana kitajskega zelja / po želji: bambusovi vršički, nasekljani

## Nadev 2

200 g kozic kot nadomestek svinjine, nasekljanih

## Nadev 3

10 suhih gob kot nadomestek svinjine, zmehčanih v topli vodi in nasekljanih

## Omaka za pomakanje

3 žl sojine omake / 1 žl riževega kisa / 1 čzl belega sladkorja / 1 čzl sezamovega olja / 5 vejc korandra, drobno nasekljanih / 1 rdeči čili, drobno nasekljan

## Priprava

- V velikem loncu zavrite soljeno vodo.
- Medtem za vsak nadev posebej zmešajte sestavine in dobro premešajte.
- Liste testa položite na površino.
- Na sredino vsakega lista testa za krape dajte zvrhano čzl nadeva. Preizkusite različne vrste testa z različnimi nadevi.
- Robove premažite z vodo (ali jajčnim beljakom).
- Stisnite skupaj v krape - obliko lunice z nadevom v notranjosti.
- Krapi kuhanjte v serijah. Premešajte občasno, da se ne prilepijo na dno lonca.
- Na velikem krožniku postrezite z omako.



## Predlog

Krape lahko skuhate tudi na pari.  
Po kuhanju jih lahko še ocvrete.



# Fetučini z nadevanim v pečici pečenim paradižnikom in mehkim kozjim sirom

## Sveže testenine

- Približno 300 g fetučinov

## Omaka

- 4 srednje veliki paradižniki v grozdu
- 30 g sladkorja v prahu
- 1 šalotka
- ½ stroka česna
- 5 žl olivnega olja
- 2 za palec velika kosa svežega ingverja, narezana na rezine
- 3 žl rjavega sladkorja
- 50 ml belega vina
- 100 ml telečejušne osnove
- 200 g pasiranega paradižnika
- 2 vejici timijana, osmukani
- 1 vejica bazilike, nasekljana
- 30 ml smetane
- 100 g mehkega kozjega sira

## Priprava

- Odrezite vrhove paradižnikov in jih izdolbite z žlico.
- Paradižnike posujte z nekaj sladkorja v prahu in pokapljajte z olivnim oljem ter jih pecite 10 minut v pečici pri 120 °C.
- Šalotko nasekljajte na kocke in česen narežite na tanke rezine.
- V ponvi segrejte olivno olje in na njem prepražite šalotko, česen in ingver ter vse skupaj karamelizirajte z rjavim sladkorjem.
- Sestavine prelijte z belim vinom, dodajte telečjo jušno osnovno, pasiran paradižnik in meso izdolbenih paradižnikov ter omako kuhanje. Občasno premešajte.
- Dodajte timijan, baziliko in smetano in omako po okusu začinjite s soljo, poprom in čilijem.
- Nadevajte izdolbene paradižnike s paradižnikovo omako, dodajte kozji sir in pecite v pečici pri 160 °C še pet minut.
- Pečene paradižnike postrezite skupaj s fetučini.





# Lazanja s sirom “squacquerone” in grahovo kremo

## Sveže testenine

- 500 g bele moke
- Tekočina 195 g: 1 jajce + voda

## Sestavine

- 1 kg zamrznjenega ali svežega graha
- 1 l bešamela
- 1/2 čebule
- ekstra deviško olivno olje
- 100 g pistacij
- 250 g sira “squacquerone”

## Priprava

1. Čebulo prepražite na olju. Ko se razpusti, dodajte grah in kuhanje.
2. Mešajte, dokler ne nastane gladka krema.
3. Pistacije zmeljite v moko.
4. Lazano sestavite po plasteh, ki naj si sledijo v naslednjem vrstnem redu: testeninski listi, grahova krema, bešamelna omaka, sir in pistacije.
5. Na vrhnjo plast testenin dajte le malo bešamelne omake in potresite s pistacijami.
6. Pecite približno 25 minut v pečici na 180 °C.





# Recepti, ki jih imajo radi otroci





# Špageti s paradižnikovo omako

## Sveže testenine

- Približno 300 g durum špagetov

## Paradižnikova omaka

- olivno olje
- 1 majhna čebula, nasekljana
- 2 stebli zelene, nasekljani
- 1 korenček (100 g), nasekljan
- 2 vejici listov rožmarina, nasekljanih
- 2 stroka česna, drobno nasekljana
- 30 g (1 žl + 2 čžl) paradižnikove paste
- 2 žl balzamičnega kisa
- Po želji: 100 ml rdečega vina
- 250 ml pasiranega paradižnika
- 1/2 čzl piščanče ali zelenjavne jušne osnove v prahu
- mleti črni poper po okusu

## Za serviranje

- Parmezan, naribam
- Po želji: sveža bazilika, nasekljana

## Priprava

- V velikem loncu zavrite soljeno vodo.
- V ponev vlijte nekaj olja. Dodajte čebulo, zeleno in korenček ter jih pražite na srednji temperaturi 5 minut oz. dokler čebula ne postekleni. Dodajte paradižnikovo pasto, jušno osnovo v prahu in rožmarin.
- Glazirajte z balzamičnim kisom in vinom ali vodo, v kateri kuhatе testenine.
- Dodajte pasirani paradižnik in kuhatje 10 minut, da se zgosti.
- Testenine kuhatje 5-6 minut. Odcedite jih in razporedite po krožnikih. Dodajte velikodušno količino omake in potresite z bazilikom in sirom.



## Predlog

Poskusite tudi omako po bolonjsko iz recepta za lazanjo v tej knjižici.



# Piknik solata s tribarvnimi peresniki

## Sveža testenina

- Približno 600 g raznobarvnih peresnikov

## Za solato

- 250 g stročjega fižola, blanširanega
- 200 g belušev, blanširanih
- 1 rdeča paprika, narezana na koščke
- 250 g češnjevih paradižnikov, razpolovljenih
- sveža bazilika/svež peteršilj, nasekljana

## Preliv

- Sok 1/2 limone
- 4 žl olivnega olja
- 1 čzl medu
- mleti črni poper po okusu

## Za serviranje

- Praženi orehi ali drugi oreščki
- 75 g kozjega sira, nadrobljenega

## Priprava

- Zavrite soljeno vodo v velikem loncu in kuhanje peresnike 10–12 minut. Odcedite jih in ohladite pod hladno vodo. Dobro odcedite.
- V veliki skledi za solato pripravite preliv. Dodajte vse sestavine za solato in testenine ter vse skupaj premešajte.
- Po vrhu posujte oreščke in sir.
- Takojo pojedite.





# Zapečeni peresniki s sirom

## Sveže testenine

- Približno 600 g peresnikov

## Sirova omaka

- 30 g (2 žl) masla
- 40 g pšenične moke
- 300 ml mleka
- 100 g sira čedar ali gouda
- 50 g parmezana

## Dodatno

- 20 g (1½ žl) masla
- Krušne drobtine
- Paprika v prahu

## Priprava

- Soljeno vodo v velikem loncu segrejte do vretja in kuhanje testenine 10-12 minut. Odcedite, ohladite pod hladno vodo in pustite, da se še enkrat odcedijo.
- Medtem v ponvi raztopite maslo na najnižji temperaturi. Vmešajte moko, da nastane rjavo prežganje, ki ga pražite nekaj minut. Nato postopoma dodajajte mleko med stalnim mešanjem z metlico. Vmešajte sire in kuhanje na nizki temperaturi, dokler se sir ne stopi in omaka zgosti.
- Testenine prestavite v velik pekač in jih prelijte s sirovo omako.
- Pripravite posip iz drobtin. Raztopite maslo v ponvi na srednji temperaturi. Dodajte drobtine in jih zlate zapecite. Razporedite jih po peresnih in potresite z malo paprike.
- Pecite v predhodno ogreti pečici na 175 °C 30 minut. Postrezite.

## Predlog

Dodajte zelenjavno, kot so paprika, blanširan brokoli ali stročji fižol, da bo ta obrok prehransko bolj uravnotežen.



# Recepti brez glutena





# Fetučini iz kostanjeve moke z gorgonzolo in jabolkom

Testenine iz ajde in kostanja (brez glutena):

130 g ajdove moke

- 120 g kostanjeve moke
- 1/2 čzl rožičeve moke
- 100 ml vode
- 1 žl olja

## Omaka

- 1 jabolko
- 250 g gorgonzole

## Priprava

1. Jabolko narežite na srednje velike rezine.
2. Gorgonzolo stopite v majhnji ponvi in dodajte rezine jabolka.
3. Po potrebi dodajte malo vode, v kateri kuhatе testenine, da bo omaka bolj kremasta.
4. Testenine skuhajte v soljeni vodi.
5. Odcedite jih, dajte v skledo in prelijte z omako iz gorgonzoze in jabolka.
6. Dobro premešajte in postrezite.

## Predlog

Konsistenza testa iz kostanjeve moke je močno odvisna od količine uporabljenih jajc. Za najboljše rezultate lahko prilagodite razmerje med jajci in vodo glede na vaše potrebe. Če v notranjosti aparata ostane kaj testa, uporabite samo funkcijo iztiskanja.





# Ajdovi "pizzoccheri" po valtelinsko

## Sveže testenine

- 250 g ajdove moke
- 90 g vode

## Omaka

- 250 g sira Bitto ali Fontina, narezanega na majhne kocke
- 100 g masla
- 2 stroka česna
- 2 krompirja, narezana na večje kose
- 300 g ohrovta

## Priprava

1. Uporabite disk za lazanjo. Testo narežite na približno 10 cm dolge kose.
2. Kvadratke testa navpično razrežite na 5 in vodoravno na 2.
3. Pristavite lonec s soljeno vodo in jo zavrite.
4. Dodajte koščke krompirja.
5. Po približno 8 minutah dodajte ohrov.
6. Ko sta obe sestavini skoraj kuhanji, dodajte v soljeno vodo še "pizzocchere".
7. Ko se skuhajo, vse sestavine odcedite, jih prenesite v skledo in hitro dodajte sir, da se stopi.
8. Dodajte na maslu prepražen česen.
9. Dobro premešajte in postrezite vroče.

## Predlog

Če želite oblikovati testenine vrste "pizzoccheri", jih razporedite na krožnike in jih razrežite s ti. "coppapasta" (rezalnikom za testenine).

## Opomba

Ajdova moka ne vsebuje glutena.





# Široki rezanci s kmečko klobaso

## Čičerikine testenine (brez glutena):

- 200 g čičerikine moke
- 70 g tekočine
- 1 čzl ksantan gumija

## Lahko pa tudi:

- 250 g čičerikine moke
- 95 ml vode (1 jajce + preostanek dopolni voda)

## Rustikalna omaka s kmečko klobaso

- 200 g svinjske klobase (ali pancete), nasekljane
- 1 nasekljan čili
- 50 ml (3 žl + 1 čzl) rdečega vina
- 2 paradižnika, narezana na koščke
- 1 žlica svežih timijanovih lističev

## Posip

- 50 g sira pekorino, v velikih kosih

## Priprava

1. V velikem loncu zavrite soljeno vodo.
2. V ponvi prepražite klobaso, dodajte čili in timjan. Ko se rjavo zapečejo, jih prelijte z vinom in dodajte paradižnik.
3. Kuhajte, da se omaka malo zreducira. Medtem skuhajte testenine, ki bodo pripravljene v 6-8 minutah.
4. Testenine dodajte v omako in jih premešajte. Postrezite s pekorinom, ki ga posujete po vrhu.

## Predlog

Če uporabljate testenine brez arome, kuhajte semena komarčka s klobaso in dodajte mleti beli poper po okusu.









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

Klicni center +386 80 68 89 90

 Philips Home Living

 @philipshomeliving\_si

 Philips Home Living