

- SAŠA DROBNIČ ŠKRJANEC -

# Ta domače testenine



ZALOŽBA KMEČKI GLAS

## POSTOPKI IZDELAVE TESTENIN

Rezanci	9
Specli	10
Metuljčki	10
Ušesca	11
Svedri	12
Fuži	13
Ravioli	14
Dvojni ravioli	15
Piramidni ravioli	16
Tortelini	17
Žlikrofi	18
Mošnjički	19
Olepotičeno testo s cveticami	20
Olepotičeno testo z vzorci	21

## JAJČNO TESTO

<b>Recept za jajčno testo</b>	<b>24</b>
Paradižnikova juha z rikotinimi ravioli	27
Široki rezanci s paradižnikovo omako	28
Testeninska solata s hobotnico in šparglji	31
Dvojni ravioli z mladim grahom	32
Hrustljave lunice s sivko	35

## PIRA

<b>Recept za pirino testo</b>	<b>38</b>
Testenine v solati z bučkami in regratom	41
Svilene krpice s pestom	42
Fuži s tartufi	45
Rezanci s figo in pršutom	46

## KAMUT

<b>Recept za kamutovo testo</b>	<b>50</b>
Ravioli z divjimi šparglji	53
Rezanci z avokadom	54
Svedrci s čemaževim pestom in regratovimi cvetovi	57
Ravioli s cvetačo in divjimi zelišči	58

## AJDA

<b>Recept za ajdovo testo</b>	<b>62</b>
Ajdovi bombončki z jabolki in meto	65
Široki rezanci z lososom in rikoto	67
Testeninska solata z jajcem in rikoto	68
Bleki z ocvirki in sirarsko skuto	71

## ŽAFRANIKA

<b>Recept za žafranikino testo</b>	<b>74</b>
Lososovi tortelini z mandarinino omako	77
Skutni ravioli s kozicami in pehtranom	78
Kaneloni z radičem in kozjo skuto	81

## ZELIŠČA

<b>Recept za zeliščno testo</b>	<b>84</b>
Bazilikini ravioli z lignjevim ragujem	87
Majaronovi žlikrofi s klobaso	88
Zeliščni rezanci s školjkami	91
Čista ribja juha z dvojnimi ravioli	92

## OLEPOTIČENO TESTO

<b>Recept za olepotičeno testo</b>	<b>96</b>
Široki rezanci, olepotičeni s peteršiljem	99
Grahovi ravioli	100
Hruškovi ravioli	103
Tortelini s kozicami in šparglji	104
Ravioli s piščancem in limono	107

## ŠPINAČA

<b>Recept za špinačno testo</b>	<b>110</b>
Mesna lasanja	113
Kolerabični ravioli v juhi	114
Špinačna ušesca v solati	117
Svedrčki s pečeno rdečo papriko	118

## MAK

<b>Recept za makovo testo</b>	<b>122</b>
Rezanci z jurčki	125
Bleki s skuto in orehi	126
Ravioli s sladkim krompirjem in slanino	129

## PESA

<b>Recept za pesno testo</b>	<b>132</b>
Karbonara z raviolom, polnjenim z rumenjkom	135
Pesni ravioli s čičerko	136
Pesni metuljčki s šitakami	139
Solata s špecli, škampi in feto	140

## BUČA

<b>Recept za bučno testo</b>	<b>144</b>
Pomarančni tortelini z divjačinskim ragujem	147
Mošnjički z gorgonzolo	148
Ravioli z mocarelo in suhimi paradižniki	151
Rezanci s kostanjem in belgijskim radičem	152
Lasanja s koromačem in skuto	155

## SIPA

<b>Recept za sipino testo</b>	<b>158</b>
Brancinov raviol z maslom in mandlji	161
Tortelini z jakobovimi pokrovačami	162
Sipini rezanci s pikantnimi inčuni in jajčevci	165

## KAKAV

<b>Recept za kakavovo testo</b>	<b>167</b>
Rezanci z jagnjetino in maskarponejem	168
Karamele s čokolado in lešniki	172
Rezanci s svežimi slivami in mandlji	175

## - ŠPECLI -

Testo narežemo na 2 do 3 cm dolge koščke. Roko si rahlo pomokamo in košček testa med dlanmi posvaljkamo, da oblikujemo špecel. Pazimo, da so približno vsi enake debeline, da bodo hkrati kuhani.



## - METULJČKI -

Testo razvaljamo na 3 mm debeline. Z nožem ali nazobčanim kolescem ga razrežemo na pravokotnike velikosti 7 x 4 cm. Na sredini pravokotnika stisnemo s palcem in kazalcem, da nastane metuljček.



## - UŠESCA -

Košček testa s prsti razvaljamo v dolg svaljek. Narežemo ga na centimeter dolge njoke. S palcem njok pritisnemo ob delovno površino in rahlo povaljamo ali pa njok s palcem potisnemo po ribežnu.



# RECEPT ZA JAJČNO TESTO

Potrebujemo:

500 g ostre moke

5 jajc

nekaj žličk vode po potrebi

Moko stresemo na delovno površino in na sredini naredimo jamico. Vanjo ubijemo jajce in ga z vilicami dobro umešamo v moko. To ponovimo z vsakim jajcem posebej. Če je testo presuho in se zelo drobi, mu dodamo nekaj kapljic vode. Pri dodajanju vode moramo biti pazljivi, saj je je lahko hitro preveč. Testo gnetemo tako dolgo, da oblikujemo lep hlebček. Zavijemo ga v prozorno folijo in postavimo v hladilnik, počiva naj vsaj pol ure. Ohlajeno testo vzamemo iz hladilnika in ga položimo na pomokano leseno desko. Testo razdelimo na štiri enake dele. En del z roko povaljamo oziroma ga sploščimo. Preostale dele testa shranimo v plastično vrečko, da se ne izsuši.

Pri valjanju si pomagamo s strojčkom za valjanje testenin. Testo začnemo valjati pri najvišji številki, vmes ga prepogibamo in valjamo tako dolgo, da pridemo do zelene debeline, približno 2 mm. Če se nam testo med valjanjem sprijema, ga malo pomokamo. Razvaljano testo pomokamo in narahlo zavijemo v zavitek. Zavitek ponovno pomokamo in z ostrim nožem narežemo testo na rezance, širine vsaj 1 cm ali 1,5 cm. Rezance z rokami odpremo in jih porazdelimo po prtiču, da se rahlo osušijo.

Še sveže skuhamo v slanem kropu ali pa jih pustimo na zraku, da se posušijo. Suhe rezance shranimo v plastični ali kovinski škatli. Domači sušeni rezanci so zelo krhki in lomljivi, zato jih je najbolje zamrzniti. Lahko si pripravimo porcijsko pakiranje, od 120 g do 140 g na osebo, zapremo v plastično vrečko in zamrznemo. Zamrznjene testenine skuhamo v slanem kropu brez predhodnega odtajevanja. Za kuhanje pa bomo zato potrebovali minuto ali dve več. Sveže testenine so kuhane v 2 do 4 minutah, odvisno od debeline.



# Dvojni ravioli z mladim grahom

Potrebujemo:

300 g jajčnega testa

prvi nadev za raviole:

200 g nesoljenih sušenih paradižnikov

80 g mandljev

od 50 do 80 ml jušne osnove

sol, poper

sveže listke origana

Vse navedene sestavine s paličnim mešalnikom dobro zmeljemo, da dobimo gosto maso. Po potrebi prilivamo jušno osnovo.

drugi nadev za raviole:

200 g bučk

50 g svežega čemaža

sol, poper

oljčno olje

Bučke narežemo na manjše koščke in jih na oljčnem olju opečemo, da zlato porjavijo. Odstavimo z ognja in pustimo, da se popolnoma ohladijo. Dodamo na drobno sesekljan čemaž, solimo in popramo. Vse skupaj na hitro zmeljemo s paličnim mešalnikom, da dobimo gosto maso.

Testo razvaljamo na 2 mm debelo. Položimo ga v model za izdelovanje raviolov. Eno vrsto nadevamo z bučnim nadevom, drugo pa z nadevom iz sušenih paradižnikov. Nadevanje nadaljujemo v tem vrstnem redu toliko časa, da je model poln. Robove testa pomažemo z vodo in zapremo z drugim kosom testa. Robove pritismo, da se sprimejo in da se med kuhanjem ne odprejo. Z nazobčanim koleščkom raviole izrežemo in skuhamo v osoljenem kropu.

Ponudimo jih z omako iz mladega graha.

za omako:

150 g svežega graha

2 mladi čebulici

1 pločevinko paradižnikove mezge

šopek svežega peteršilja

šopek svežega timijana

sol, poper

oljčno olje

nekaj listkov svežega čemaža in solatke (kislica, rukola)

Mlado čebulico na drobno nasekljamo in prepražimo na oljčnem olju. Dodamo mladi grah in pražimo še 3 minute. Dodamo paradižnikovo mezgo, solimo, popramo in začini s timijanom. Omako pokuhamo od 5 do 8 minut, na koncu dodamo sesekljan peteršilj. Če se nam zdi omaka pregosta, dolijemo malo zajemalko vode, v kateri so se kuhali ravioli. Kuhane raviole umešamo v omako, ponudimo z nekaj listki svežega čemaža in osvežilno solatko.



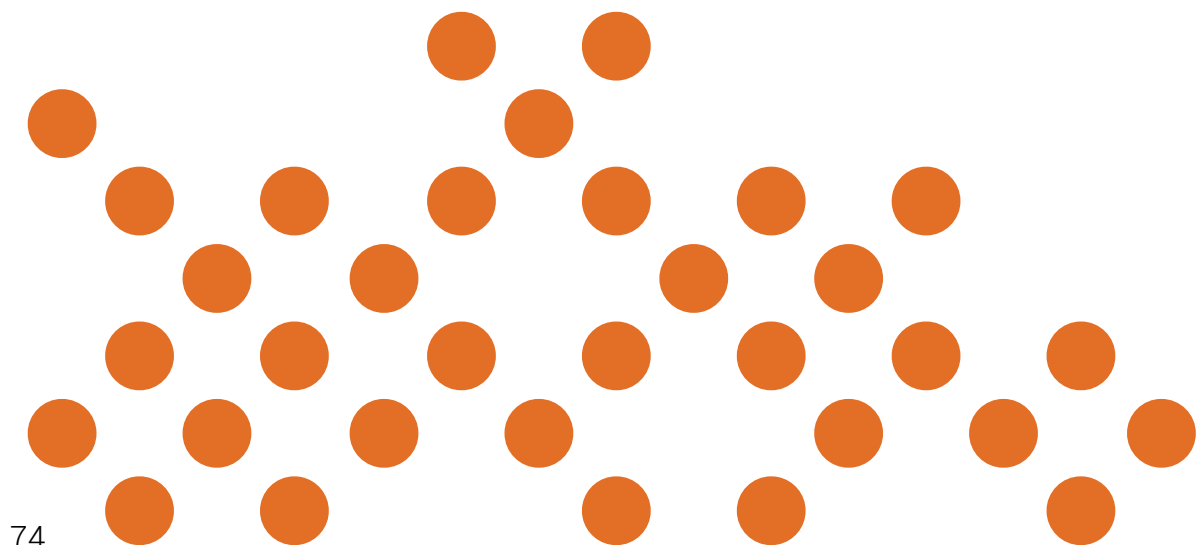
# RECEPT ZA ŽAFRANIČNO TESTO

Potrebujemo:

500 g durum moke  
2 žlici suhe žafranike  
5 jajc  
nekaj žlic vode

Žafraniko namočimo v štiri žlice vode in pustimo vsaj 15 minut, da se omehča in voda oranžno obarva.

V moko umešamo žafraniko skupaj z obarvano vodo, nato postopoma dodajamo jajca. Če je testo suho, prilijemo nekaj kapljic vode in z rokami ugnemo gladko testo. Pokrijemo ga s prozorno folijo in pustimo počivati vsaj pol ure.





## RAVIOLI S SLADKIM KROMPIRJEM IN SLANINO

*Potrebujemo:*

*500 g makovega testa*

*za nadev:*

*300 g sladkega krompirja*

*1 žličko kumine*

*sol*

*oljčno olje*

*50 g slanine*

Sladek krompir olupimo in narežemo na večje kose. Solimo, dodamo kumino in oljčno olje. Vse skupaj dobro premešamo in razporedimo na plitev pekač. Pekač postavimo v ogreto pečico na 200 °C in pečemo od 35 do 45 minut. Ko je sladki krompir zmehčan in po robovih dobi zapečeno skorjico, ga vzamemo iz pečice. Počakamo, da se nekoliko ohladi, nato ga s paličnim mešalnikom pretlačimo. Če se nam zdi pire iz sladkega krompirja presuh, mu prilijemo nekaj kapljic oljčnega olja.

Slanino opečemo v suhi ponvici in položimo na papirnato brisačo, da se ohladi. Nato jo zelo na drobno nasekljamo.

Iz makovega testa izrežemo kvadratke, velikosti 7 x 7 cm, na vsakega nabrizgamo za oreh pireja iz sladkega krompirja, nanj pa položimo malo nasekljane slanine. Raviole prepognemo in stisnemo ter skuhamo v slanem kropu. Sveže kuhamo 4 minute, zamrznjene pa 2 minuti dlje.

*za omako:*

*5 rezin mesnate slanine*

*300 g brstičnega ohrovt*

*1 biolimono (sok in lupinico)*

*sol, poper*

*80 g masla*

V slanem kropu, ki smo mu dodali rezino limone, skuhamo brstični ohrovt. Kuhamo ga le od 3 do 5 minut, odvisno od velikosti. Ko ga odcedimo, mora biti še čvrst! Večje prerežemo na polovico, manjše lahko pustimo cele.

V ponvici stopimo maslo in mu dodamo limonino lupinico. Dodamo še brstični ohrovt in pustimo, da se robovi ohrovtu rahlo zapečejo, nato premešamo.

V drugi ponvici na suho opečemo slanino, ki jo bomo na koncu dodali ohrovtu. Opečenemu ohrovtu prilijemo limonin sok, ga solimo in popramo, premešamo in minuto pokuhamo. Dodamo opečeno slanino in kuhane raviole ter nekaj žlic vode, v kateri so se kuhali. Narahlo premešamo in ponudimo.