

Prvi šparglji s testeninami



Foto: Manca Borko / Žurnal24

Priprava:

Prvi šparglji s testeninami so odlično pomladno kosilo. Šparglje operite, jim odlopite spodnji del stebela in jih narežite na od dva do tri centimetre velike kose. Nekaj minut jih blanširajte v osoljeni vreli vodi, a ne predolgo, da bodo ostali še trdi na ugriz. Pristavite vodo za debelejšo špageto in jih skuhajte po navodilih na embalaži.

Na segretem oljčnem olju v ponvi posteklenite na drobno sesekljano čebulo in stisnjen česen, dodajte na manjše koščke narezane piščančje prsi in na drobno sesekljan rožmarin ter meso pražite par minut. Solite, poprajte, dodajte odcejene šparglje in smetano ter na hitro pokuhajte. Mocarelo narežite na koščke in jo skupaj z omako primešajte odcejenim špagetom. **Šparglje s testeninami** takoj postrezite.

Nasvet:

Zelenim špargljem (pa tudi belim) morate odlomiti spodnji, oleseneli del stebela na mestu, kjer se prelomi samo. Da si skrajšate pripravo, jim lahko oleseneli spodnji del kar odrežete – približno dva ali tri centimetre. Tanjši šparglji bodo na ugriz (al dente) kuhani v približno od treh do petih minutah, debelejši pa bodo potrebovali še kakšne tri minute več.

Priloge, ki jih priporočamo:

testenine

Čas priprave: 15 do 30 min

Težavnost: Kuhar začetnik

Vrsta menija: glavna jed

Sestavine za 4 porcije:

- 500 g špagetov
- 400 g piščančjih prsi
- 500 g zelenih špargljev
- 250 g mocarele
- 2 dcl sladke smetane
- par jedilnih žlic oljčnega olja
- 1 majhna čebula
- 2 stroka česna
- vejica rožmarina
- sol
- poper