



MasterPRO  
The professional choice

*Recetas*  
**COCCINA**  
**COMO UN CHEF**

COOK LIKE A CHEF





## USTVARJALNOST, INOVACIJA & ZNANOST V KUHINJI

Inštitut Cook & Chef je fundacija, ki jo sestavljajo strokovnjaki iz sveta mednarodne visoke kuhinje in podjetja Bergner, ki so se združili, da bi delili strateško razmišljanje o kuhanju in tehnoloških inovacijah na področju kuhinjske posode.

„Naša poslanstvo je zagotavljati mednarodne inovacije na področju kuhinjskih pripomočkov, ki prispevajo k izboljšanju kulinarčne umetnosti, pri čemer posvečamo pozornost prehrani, zdravju in dobremu počutju ljudi, tako da jim ponujamo izdelke vrhunske kakovosti.“



Spoštovani kupec,

Zahvaljujemo se vam za zaupanje, ki ste nam ga izkazali z nakupom enega od naših kuhinjskih robotov Masterpro.

V oddelku za razvoj izdelkov Masterpro upamo, da ste z nakupom zadovoljni in da vam bodo te nove naprave, ki smo jih razvili s pomočjo strokovnjakov v panogi, v veliko pomoč in optimizirale vaš čas, tako da lahko učinkoviteje in preprosteje pripravljate tradicionalne recepte, poleg tega pa vam bodo, zakaj pa ne, pomagale imeti več prostega časa za uživanje za mizo z vašimi najdražjimi, ne glede na to, ali uživate v kuhanju za svojo družino ali prijatelje v domači kuhinji ali pa pripravljate recepte za druge ljudi v vašem kraju.

Še enkrat se vam zahvaljujemo za zaupanje in upamo, da boste v tem robotu uživali tako kot smo mi uživali v njegovem razvoju, in seveda vas opozarjamo, da vam bomo z veseljem pomagali, če imate kakršna koli vprašanja, težave ali predloge.

■ José Miguel Merino



## UŽIVAJTE SVEŽE DOMAČE TESTENINE V 15 MINUTAH

APARAT ZA TESTENINE FOOD GENIE JE POPOLNOMA AVTOMATSKI  
IN PRIPRAVLJA RAZLIČNE VRSTE TESTENIN

Ta knjiga receptov je polna receptov in navdih za jedi iz testenin in rezancev z aparatom za testenine Food Genie! Priprava svežih testenin je bila včasih zapletena in je zahtevala veliko trdega dela, časa in spretnosti. Zdaj lahko z aparatom za testenine Food Genie v nekaj minutah pripravite sveže testenine in rezance vseh vrst.

Ta knjižica zajema osnove – kako narediti testenine in rezance iz preprostega testa, kako ustvariti ikonične oblike, kako dodati barvo z naravnimi barvili in kako dodati dodaten okus z začimbami in zelišči. Razdelek z recepti vsebuje navodila po korakih za pripravo znanih jedi s testeninami in rezanci z vsega sveta.

Različnim oblikam, barvam in okusom testenin, ki jih lahko naredite z vašim aparatom za testenine Food Genie, dobesedno ni konca!

Recepti za testenine, ki so navedeni v tej knjigi receptov in uporabniškem priročniku, so bili preizkušeni in uspešni. Če eksperimentirate z drugimi recepti za testenine ali jih uporabljate, boste morali razmerja med mlekom in vodo/jajci prilagoditi razmerjem med mlekom in vodo v skodelicah, ki so priložena aparatu za testenine. Aparat za testenine ne bo deloval uspešno, če novega recepta ne prilagodite ustrezno.



# PRIPRAVA TESTENIN Z IZDELOVALEC TESTENIN

APARAT ZA TESTENINE FOOD GENIE PRIPRAVLJA OKUSNE SVEŽE TESTENINE  
TESTENINE V MINUTAH

## SESTAVINE:

Testenine se pripravljajo z vodo ali jajcem. Za dodatno barvo in okus uporabite začimbe, zelišča, zelenjavne izvlečke in druge sestavine. Vsak recept ima predlagano testo za testenine, čeprav obstaja veliko različnih vrst testa, zato lahko poskusite tudi druge.

APARAT ZA TESTENINE IMA DVA PROGRAMA PROGRAM ZA NAVADNE TESTENINE:

Ko želite narediti testenine ali rezance samo z našim in vodo.

PROGRAM ZA JAJČNE/AROMIRANE TESTENINE:

Ko pripravljate testenine z našimi in drugimi sestavinami, kot so jajca ali zelenjavni sok. Za list za cmoke ali sobo izberite tudi ta program.

V TEJ KNJIGI SO UPORABLJENE NASLEDNJE KRATICE:

kg = kilogram  
ml = mililiter

c = skodelica  
g = gram  
žlica = žlica  
l = liter

čajna žlička = čajna žlička

ENA SKODELICA = 250 G MOKE

Naredi približno 300 g svežih testenin/rezancev. To zadostuje kot glavna jed za 1-2 osebi ali kot priloga za 3-4 osebe.

DVE SKODELICI = 500 G MOKE

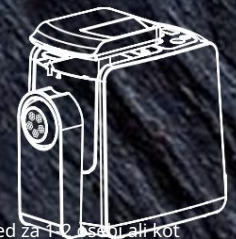
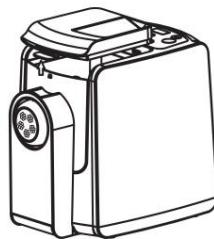
Naredi ~ 600 g (21 oz) svežih testenin/rezancev. To zadostuje kot glavni obrok za 3-4 osebe ali kot priloga 8-10 oseb.

ČAS KUHANJA

Odvisno od oblike testenin. Tanke testenine potrebujejo 4-5 minut, debele pa 6-8 minut.

SKLADIŠČENJE

Sveže pripravljene testenine lahko v hladilniku zdržijo nekaj dni. Potresite jih z malo sira, da se ne sprimejo. Za najboljše rezultate testenine pred shranjevanjem delno skuhajte in jih po potrebi dokončajte. Testenine bodo zamrznjene. Testenine sušite tako, da jih obesite na žico ali rešetko za testenine na suhem mestu.



# KAKO DELUJE

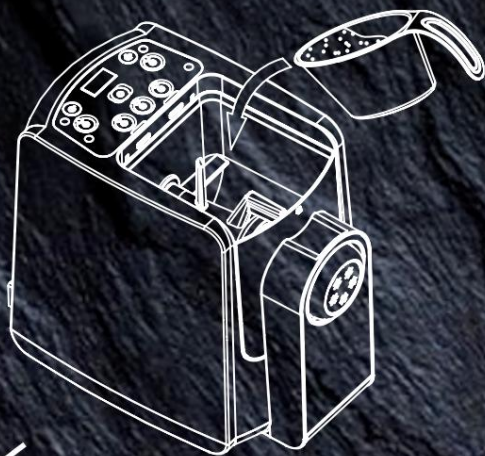
## DELOVANJE KORAK ZA KORAKOM

### A

Priključite. Počakajte, da se na zaslonu prikaže »0:00«, in nato odstranite pokrov.

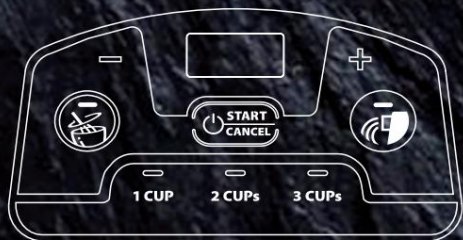
Počakajte, da se na zaslonu prikaže »0:00«, nato pa nas nalijte v priloženo skodelico.

Zaprte pokrov.



### B

Pritisnite gumb za izbiro programa, da izberete vrsto testenin ali rezancev, ki jih želite pripraviti.



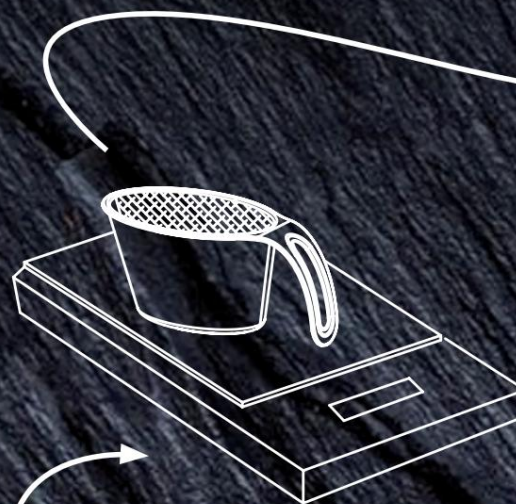
### E

Testenine se bodo pojavile po približno 3 minute. Testenine narežite na željeno velikost.



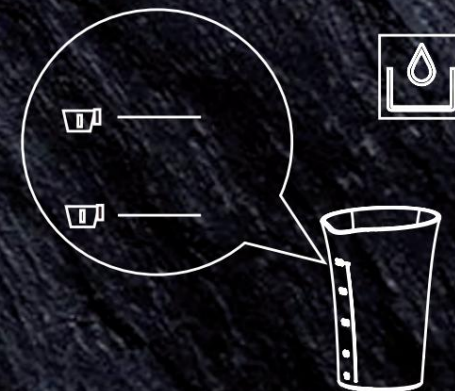
### D

S priloženo skodelico za vodo odmerite pravilno količino vode, jajčne mešanice ali mešanice zelenjave. Pritisnite gumb za zagon in počasi vlijte tekočino v odprtino na pokrovu.



### C

Pritisnite gumb za izračun tekočine in na zaslonu se bo prikazala potrebna količina tekočine.





## SESTAVINE IN TESTO

Moka, voda in jajce


Z aparatom za testenine lahko uporabite katero koli vrsto pšenične moke ali pa bel kruh. Za najboljše rezultate priporočamo mešanico durum zdroba in univerzalnega zdroba (tip 405). Tako imenovani močni zdrob, kot je ta, so idealni, ker vsebujejo več beljakovin, kar zagotavlja boljšo konsistenco testenin. Močne vrste naših se lahko uporabljajo z jajcem ali brez njega.

Fina mehka sladica (tip 00) vsebuje manj beljakovin, zato priporočamo dodajanje jajc. Za pripravo sobe lahko uporabite piro, polnozrnato pšenico ali ajdo.

Ta tabela prikazuje osnovne vrste testa, ki se uporabljajo v receptih v tej knjigi. Količino testa in tekočine vedno natančno odmerite, saj vrsta testa ali jajc, ki jih uporabite, vpliva na volumen in s tem na razmerje med trdnimi in tekočimi snovmi.

Naša skodelica, ki je priložena aparatu za testenine, ni standardna merilna skodelica s prostornino 237 ml in se je kot take ne sme uporabljati. Naša skodelica sprejme ~ 250 g (~ 1 standardna merica skodelice) testa. Nekateri recepti (na primer piškoti, testenine brez glutena) zahtevajo, da preskočite tehtanje. V tem primeru pritisnite gumb za zagon/pavzo 3 sekunde in naprava bo začela neposredno gnetiti in iztiskati.

## PROGRAM

Navadne testenine 

Jajce 



### TESTENINE IZ PŠENICE

Moka 250 g (1 skodelica) univerzalna tekočina  
95 g: 1 jajce + voda  
Količina rezancev ~300 g



### PŠENIČNI FID PŠENIČNI REZANCI

Moka 250 g (1 skodelica) univerzalna  
naša tekoča voda 90 g rezanci  
količina ~300 g



### DURUM TORTA

Moka 200 g (0,8 skodelice) zdroba 50  
g (0,2 skodelice) univerzalne tekočine  
95 g: 1 jajce + voda Rezanci  
količina ~300 g

### STATUS REZANCI

Moka 200 g (0,8 skodelice) zdroba /  
50 g univerzalne tekočine 90 g  
voda Količina rezancev ~300 g



## SESTAVINE



## RECEPTI

Za izbiro pravega programa za  
testenine glejte ikono za vsak recept.



### KORENJEVI TESTENINE / REZANCI

Moka 200 g (0,8 skodelice) zdroba 50  
g (0,2 skodelice) univerzalnega  
Tekočina 95 g: (1 jajce +) korenčkov  
sok Količina svežih rezancev ~300 g



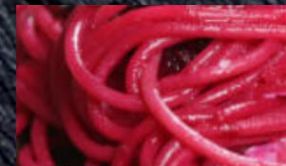
### PARADIŽNIKOVİ TESTENINE / REZANCI

Moka 250 g (1 skodelica) univerzalna  
Tekočina 95 g (1 jajce +) voda  
1 žlica paradižnikove mezge  
Količina svežih rezancev ~300 g



### SOBA

Moka 170 g (0,68 skodelice) ajdove moke,  
80 g (0,32 skodelice) univerzalne moke,  
tekočina 95 g (1 jajce +) voda  
Količina svežih rezancev ~300 g



### UDON

Moka 250 g (1 skodelica) univerzalna naša  
tekoča voda 90 g rezanci  
količina ~300 g

### PLATO ZA CMOKE

Moka 250 g (1 skodelica) univerzalna  
naša tekoča voda 95 g rezanci  
količina ~300 g



### TESTENINE / REZANCI IZ PESE

Moka 250 g (1 skodelica) univerzalna  
naša  
Tekočina 95 g: (1 jajce +) sok rdeče pese  
Količina svežih rezancev ~300 g

### ŠPINAČNA LAZANJA / CMOKI / WONTONI

Moka 250 g (1 skodelica) univerzalna,  
Tekočina 95 g: (1 jajce +) špinačni sok,  
Količina svežih rezancev ~300 g



### TESTENINE/REZANCI S KOMARČKOM IN POPROM

250 g (1 skodelica) pšenične  
moke, ½ žlice mletega komarčka, ½  
žlice  
mletega črnega popra  
Tekočina 95 g: (1 jajce +) voda  
Količina svežih rezancev ~300 g



### PIRINE TESTENINE / REZANCI

Moka 250 g (1 skodelica) pirine moke, naša tekočina  
95 g: 1 jajce + voda Rezanci  
količina ~300 g

### RAMEN

Moka 250 g (1 skodelica) kruhova / 3  
g soli Tekočina 90 g vode Rezanci  
količina ~300 g



### ČRNE TESTENINE

Moka 200 g (0,8 skodelice) zdroba  
50 g (0,2 skodelice) univerzalnega  
Tekočina 95 g: 1 jajce + 1 čajna žlička črnila liginjev  
+ voda  
Količina svežih rezancev ~300 g

### ZELIŠČNE TESTENINE / REZANCI

250 g moke (1 skodelica) kruha 1  
žlica drobno sesekljanega  
estragona Tekočina 95 g: (1 jajce +)  
voda.  
Količina svežih rezancev ~300 g



### KARI REZANCI

Moka 250 g (1 skodelica) večnamenske/  
zdrobne moke, 5 g curryja v prahu  
Tekočina 90 g vode  
Količina svežih rezancev ~300 g

## KAZALO •

### ZA LAZANJE

Lasagna Bolognese

Ravioli z rikoto in špinačo z žajbljevim maslom

Girelle z bučo

### MAKARONI

Makaroni v stilu "mac & cheese"

Spomladanske testenine

### PAPPADELLE

Henan hui mian

Tagliatelle s pestom

Tagliatelle s klobaso

### FETTUCCINI

Shanghai yang chun mian

Črne ribiške testenine

### ŠPAGETI

Testenine štirje siri in korenje

Wantan mee

### REZANCI

Morski rezanci v singapurskem slogu

Hokkien mee

Str. 18

Str. 20

Str. 22

Str. 24

Str. 26

Str. 28

Str. 30

Str. 32

Str. 34

Str. 36

Str. 38

Str. 40

Str. 42

Str. 44

Str. 46

Str. 48

Str. 50

Str. 52

Str. 54

Str. 56



**MasterPRO**  
The professional choice

Pri MasterPRO nenehno izboljšujemo svoje znanje z raziskavami, študijem in izkušnjami. Ta odnos do nenehnega izboljševanja je mogoč zaradi profesionalnosti in natančnosti, s katero se MasterPRO sooča z izzivom, da profesionalno kulinariko ponese v domove gurmanov.

MasterPRO uporablja najprofesionalnejše proizvodne procese, pri čemer skrbi za zasnovo in proizvodnjo, da bi izpolnjeval najzahtevnejše standarde kakovosti, in posveča največjo možno pozornost detajlom, s čimer prinaša resnično spremembo v svet kuhanja.

Vse izdelke MasterPRO je preizkusil inštitut Cook&Chef, ki je bil predhodno podvržen obsežni reviziji odbora kuharjev inštituta, da bi okrepili jamstva za varnost hrane za potrošnike.



# LASAGNA





# LASAGNA BOLOGNESE



## SESTAVINE

### Sveže testenine

- Sveže testenine
- ~ 600 g listov za lasanjo (špinačni)

### Bolonjska omaka

- olivno olje
- 1 čebula, drobno sesekljana
- 2 stebli zelene, drobno narezani na kocke
- 2 korenčka, drobno narezana na kocke
- 1 rdeča paprika, drobno narezana na kocke
- 100 g (3½ oz) pancete, sesekljane
- 500 g (1 lb) mletega govejega mesa
- 50 g (3½ žlice) paradižnikove mezge
- 250 g (9 oz) pasiranih paradižnikov
- 250 ml (1 skodelica) goveje jušne osnove

### Bešamel omaka

- 50 g (3½ žlice) masla
- 60 g (¼ skodelice) našega 1 l (4¼ skodelice) mleka
- 250 g (2 skodelici) naribanega parmezana

Za bolonjsko omako: v ponvi na nizkem ognju 10 minut pražite panceto, čebulo, zeleno in korenje. Dodajte meso. Ko porjavi, dodajte paradižnikovo mezgo, omako in jušno osnovo. Pustite, da počasi vre.

Za bešamel omako počasi stopite maslo in ga z žlico mešajte, dokler ne nastane testo – prepražnik.

Prepražnik kuhajte 2 minuti na nizkem ognju.

Postopoma dodajajte mleko in nenehno mešajte z metlico. Omaka se zgosti.

Za lasanjo najprej nanesite tanko plast bolonjske omake, nato pa naredite 4 ali 5 plasti v naslednjem vrstnem redu: testenine, bolonjska omaka, bešamel, sir.

Pecite v pečici približno 40 minut pri 180 °C.



# RAVIOLI Z RIKOTO IN ŠPINAČO Z ŽAJBLJEVIM MASLOM



## SESTAVINE

Sveže testenine

- ~ 300 g testenin v obliki kvadratkov

Polnjenje

- 300 g sveže špinače
- 250 g (1 skodelica) rikote
- 50 g naribanega parmezana
- 30 g (2 žlici) pinjol, pražen muškadni orešček po okusu
- dodatno: beljak, čopič

Žajbljevo maslo

- 50 g masla
- 10 sesekljanih listov žajblja
- 50 ml (3 žlice + 1 čajna žlička) smetane 5
- 0 g (2 oz) parmezana, mleti črni poper po okusu

V velikem loncu zavrite osoljeno vodo in blanširajte špinačo. Kuhajte jo 5 sekund, odcedite, osvežite s hladno vodo in ponovno odcedite.

Špinačo drobno nasekljajte in jo zmešajte s sestavinami za nadev.

Polovico listov testenin položite na ravno površino in na vsak list dajte polno čajno žličko nadeva. Robove testenin premažite z beljakom in nanje položite še en list testenin, pri čemer z vilicami zaprite robove v ovojnico.

Pripravite žajbljevo maslo. Maslo stopite v kozici na majhnem ognju. Dodajte žajbelj, morsko sol in smetano ter kuhajte nekaj sekund. Vmešajte sir, dokler se ne stopi. Začinite.

Raviole skuhajte v 6–8 minutah. Postrezite jih neposredno, prelite z žajbljevim maslom.



## GIRELLE Z BUČO



### SESTAVINE

Sveže testenine

- ~ 300 g lazanje

Mešanica buč

- 1 kg buče, grobo sesekljane
  - 1 žlica zdrobljenih semen koriandra
  - 1 žlica zdrobljenih semen komarčka
  - 1 žlica listov rožmarina, sesekljan mleti
- črni poper, po okusu  
morska sol po okusu,  
olivno olje

Mešanica rikote

- 250 g (1 skodelica) rikote
- 100 g (4 oz) sira pecorino (ali Parmezan)
- 2 žlici svežih listov pehtrana

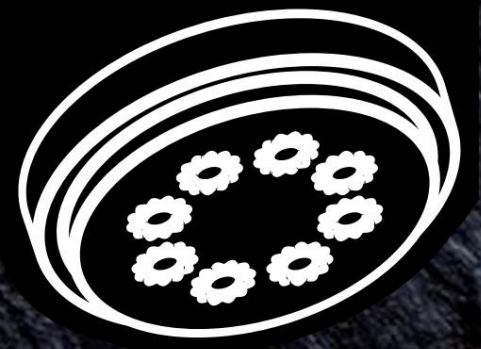
Neobvezno:

- 100 g blanširane špinače, sesekljan
  - Preliv limonine lupinice, svež žajbelj, prepraženo
- ekstra deviško olivno olje

Dodatno:

- Potrebovali boste tudi čisto brisačo, nekaj kuharske vrvi in krtačo.

Bučo pecite 30 minut pri 180 °C (350 °F) z olivnim oljem, začimbami in rožmarinom. Začinite, pretlačite in postavite na stran. Zmešajte sestavine za nadev iz rikote. Z beljakom združite 3 liste testenin in jih položite skupaj. Premažite z bučnim nadevom, pri čemer pustite 3–4 cm prostora na vsakem robu, razen na enem. Dodajte plast rikote. Robove premažite z beljakom in zvijte testenine. Z jajčno premazanim delom zaprite zvitek. Preložite na brisačo in tesno zavežite s kuhlno vrvico. V velikem loncu zavrite osoljeno vodo. Dodajte testenine in kuhajte 30 minut, dokler niso trde na dotik. Narežite jih na 1–2 cm velike rezine in postrezite s prelivom.



# MAKARONI





## MAKARONI V STILU "MAC & CHEESE"



### SESTAVINE

Sveže testenine

- ~ 600 g (21 oz) pennejev

Sirna omaka

- 30 g (2 žlici) masla
- 40 g (1<sup>1</sup>/<sub>3</sub> skodelice) pšeničnih zrn
- 300 ml (1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> skodelice) mleka
- 100 g sira Cheddar ali Gouda

- 50 g parmezana

Dodatno

- 20 g (1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> žlice) masla
- drobtine
- paprika v prahu

V velikem loncu zavrite osoljeno vodo in testenine skuhajte 10–12 minut. Odcedite jih, ohladite pod hladno vodo in pustite, da se odcedijo.

Medtem v ponvi na najnižji temperaturi stopite maslo. Vmešajte omako, da dobite zapečeno prežganje, in jo pražite nekaj minut. Postopoma in nenehno mešajte z metlico, prilivajte mleko. Vmešajte sire in kuhajte na nizki temperaturi, dokler se sir ne stopi in omaka ne zgosti. Testenine dajte v velik pekač in prelijte s sirovo omako. Pripravite drobtine. V ponvi na srednji temperaturi stopite maslo. Dodajte drobtine in jih popražite. Premažite po pennejih. Potresite z malo paprike. Pecite v predhodno ogreti pečici pri 175 °C (350 °F) 30 minut. Postrezite.

Za bolj uravnotežen obrok dodajte zelenjavo, kot so paprika, blanširan brokoli ali zeleni fižol.



## SPOMLADANSKE TESTENINE



### SESTAVINE

Sveže testenine

- ~ 300 g (10,5 oz) zeliščnih

pennejev Sestavine Primavere

- 100 g (3½ oz) svežega graha (ali zamrznjenega)
- 100 g zelenih belušev

• 2 stroka česna,  
sesekljana mlada čebula

- 100 g (3½ oz) rikote
- neobvezno: kuhane piščančje

prsi

Omaka

- limonin sok
- ekstra deviško oljčno olje

Preliv

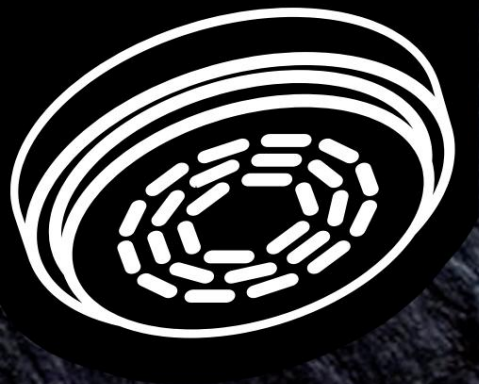
- Nariban parmezan
  - praženi pinjoli
  - mleti črni poper po okusu
- limonina lupinica, po okusu,  
naribana

Zavrite velik lonec osoljene vode.

Grah in beluše blanširajte 3 minute. Skuhajte, odcedite in ohladite pod hladno vodo ter postavite na stran.

Testenine skuhajte v isti vodi. Medtem v ponvi dodajte olivno olje in za nekaj minut prepražite cele stroke česna, dodajte blanširano zelenjavo, mlado čebulo in pražite na majhnem ognju približno 5 minut. Odstranite česen.

Ko so testenine kuhane, jih odcedite in dodajte zelenjavi skupaj s polovico rikote ter premešajte. Postrezite s preostalo rikoto in začinite po okusu s prelivom.



# PAPARDELLE





## HENAN HUI MIAN



### SESTAVINE

Sveže testenine

- ~ 300 g (10,5 oz) debelih rezancev

Sestavine

- 1-1,5 kg (2-3,25 lb) jagnječje pleče, vključno s kostmi
- 20 ml (1 žlica + 1 čajna žlička) vina za kuhanje
- 20 g (1 žlica + 2 čajni žlički) ingverja, mletega, soli
- 4 posušene gobe, namočene v topli vodi
- 30 g (1 oz) alg, namočenih v topli vodi
- 10 g ( $\frac{1}{3}$  oz) posušene lilije, namočene v vodi
- 1 žlica lahke sojine omake
- $\frac{1}{2}$  čajne žličke temne sojine omake
- $\frac{1}{2}$  čajne žličke sladkorja

Preliv

- sesekljan peteršilj
- 1 žlica črnega kisa
- neobvezno: čilijevo olje

Jagnjetino sperite z mrzlo vodo in jo dajte v lonec z 2 litroma hladne vode ter zavrite. Poberite peno in zmanjšajte ogenj.

Dodajte ingver, vino za kuhanje in sol. Kuhajte na majhnem ognju 2 uri.

Jagnjetino odstranite, meso odrežite od kosti in odcedite. Tekočino postavite na stran. Gobe, alge in šmarnice, v katerih ste jih namakali, odcedite, jih seseklajte in dodajte tekočini skupaj s sojino omako, sladkorjem in delom narezanega jagnječjega mesa.

Kuhajte na majhnem ognju in dodajte sveže rezance. Ko so rezanci pripravljene, jih postrezite s svežim peteršiljem, kisom in po želji s čilijevim oljem.



## TAGLIATELLE S PESTOM

### SESTAVINE

Sveže testenine

- ~ 300 g (10,5 oz) rezancev ~ 300 g (10,5 oz) rezancev

Pesto

- 1 strok česna
- 10 g (1 žlica) praženih pinjol
- 2 pesti sveže bazilike
- 50 ml (3 žlice + 1 čajna žlička) ekstra deviškega olivnega olja
- 20 g (2 žlici + 1½ čajne žličke) parmezana, nariban mleti črni poper po okusu morska sol po okusu

Okras

- paradižnik, narezan
- sveži listi bazilike, sesekljani
- 1 rdeča paprika, sesekljana
- Parmezan



Zavrite velik lonec osoljene vode.

Pripravite pesto. Z robotom ali terilnikom zmešajte pinjole s česnom, dodajte baziliko in počasi olje. Na koncu dodajte sir in poper po okusu.

Testenine kuhajte približno 8 minut, dokler se ne zmehčajo. Testenine postrezite z obilno porcijo pesta, okrasite z okraski in takoj postrezite.



## TAGLIATELLE S KLOBASO



### SESTAVINE

Sveže testenine

- ~ 300 g (10,5 oz) tagliatell iz koromača in popra

Rustikalna klobasna omaka

- 200 g svinjske klobase (ali pancete),  
1 sesekljana

čili paprika

- 50 ml (3 žlice + 1 čajna žlička) rdečega vina
- 2 paradižnika, sesekljana
- 1 žlica svežih listov timijana

Preliv

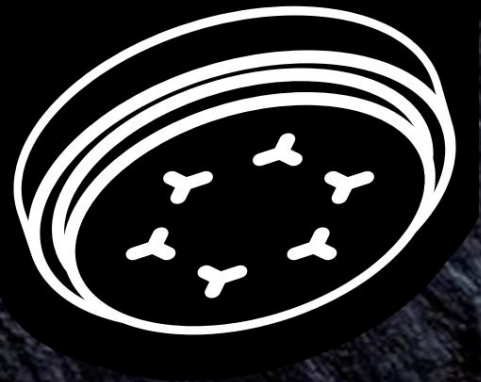
- 50 g (2 oz) pecorina, v velikih lončkih

Zavrite velik lonec osoljene vode.

Klobaso prepražite v ponvi, dodajte čili in timijan. Ko porjavi, jo deglazirajte z vinom in dodajte paradižnik.

Kuhajte na majhnem ognju, da se omaka nekoliko zgosti. Medtem skuhamo testenine, ki bodo pripravljene v 6–8 minutah.

Testenine dodajte v omako, premešajte in postrezite. Potresite s pecorinom.



# FETTUCCINE





## ČRNE RIBIŠKE TESTENINE



### SESTAVINE

#### Sveže testenine

- ~ 300 g črnih testenin

#### Omaka

- 2 stroka česna, drobno sesekljana
- 1 majhna rdeča čebula, drobno sesekljana
- 1 čajna žlička paste ali prahu rdeče paprike
- 30 g (1 žlica + 2 čajni žlički) koncentrata paradižnika
- pire svežih listov rožmarina, sesekljanih
- 100 g lignjev
- 100 g kozic
- 300 g školjk
- 100 ml (3 oz) belega vina
- 100 ml (3 oz) pasiranih paradižnikov
- olivno olje
- dober ščepec morske soli

#### Okras

- svež peteršilj, sesekljan
- rezine limone

V velikem loncu zavrite osoljeno vodo in skuhajte testenine, da bodo pripravljene v 6–8 minutah.

Hitro odcedite, ohladite s hladno vodo in ponovno odcedite.

V veliki ponvi prepražite česen, čebulo, rdečo papriko, paradižnikovo mezgo in rožmarin, dokler se ne zmehčajo.

Dodajte morske sadeže, pražite 1 minuto.

Dodajte vino, pokrijte in kuhajte 5 minut, dokler se školjke ne odprejo. Dodajte paradižnikovo omako in pustite vreti. Dodajte kuhane testenine in pogrejte.

Postrežemo posuto s peteršiljem in z rezinami limone ob strani.



# SHANGHAI YANG CHUN MIAN

## SESTAVINE

Sveže testenine

- ~ 300 g (10,5 oz) rezancev

## Juha

- 1200 ml (5 skodelic) jušne osnove
- 2 žlici svinjske masti (ali uporabite rastlinsko olje)

Neobvezno:

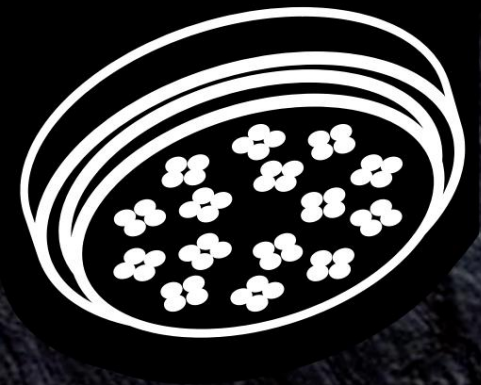
- posušeni čebulni narastki, čili narastki, česen
- prah po okusu sol ali sojina omaka po okusu 1 velik ali 3 majhni bok choy

Preliv

- 2 mladi čebuli, drobno sesekljani

V velikem loncu zavrite osoljeno vodo. Medtem v ponvi kuhajte jušno osnovo, mast in, če uporabljate, čebulo, čili in česnovno papriko. Ne zavrite. Sesekljana stebela bok čoja kuhajte v juhi 3 minute, nato dodajte zelene dele in ugasnite ogenj. Juho začinite. Medtem skuhajte rezance. Ko pridejo na površje, jih kuhajte še 1 minuto. Odcedite in preložite v servirne sklede. Prelijte z juho. Zaključite s čebulo.





# ŠPAGETTI





# TESTENINE ŠTIRJE SIRI IN KORENJE



## SESTAVINE Sveže

testenine • ~

300 g (10,5 oz) korenčkovih pappardelle

Omaka s štirimi siri •

25 g masla • 100 g gob (po

želji) • 50 g modrega sira • 100 g ementalca

• 100 g parmezana • 50 g

cheddarja • 200 ml smetane

Preliv •

mleti črni poper po okusu, po želji:

sveža zelišča, sesekljana

Zavrite velik lonec osoljene vode.

Medtem v kozici na majhnem ognju stopite maslo. Po želji prepražite gobe.

Z leseno žlico vmešajte modri sir, smetano, čedar, emental in parmezan v tem vrstnem redu. Ko se omaka gosti, prilagajajte njeno gostoto s sirom za zgostitev in smetano za redčenje.

Skuhajte testenine.

Postrezite testenine in prelijte z omako.



# WANTAN MEE



## SESTAVINE

### Sveže testenine

- ~ 300 g (10,5 oz) tankih okroglih rezancev
- ½ šopka čoj suma, opranega in sesekljanega
- 300 g (10,5 oz) svinjine char siu, tanko narezane vložene zelene čili paprike

### Gobova omaka

- 5 kitajskih posušenih črnih gob, brez pecljev, namočenih v topli slani vodi
- voda
- rastlinsko olje
- 2 stroka česna, sesekljana
- 300 ml (1¼ skodelice) vode
- 1 čajna žlička piščančje jušne osnove v prahu
- 2 žlici ostrigine omake
- 2 čajni žlički sojine omake, soli in popra okus
- ½ žlice koruznega škroba, raztopljenega v 2 žlicah voda

### Vontoni

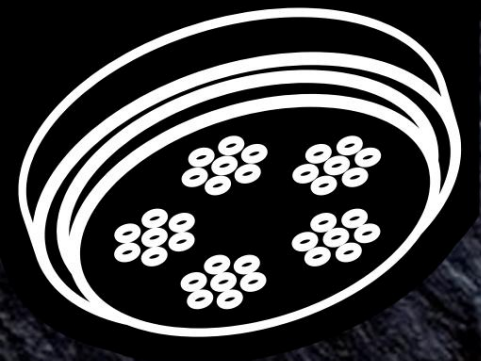
- Uporabite prejšnji recept za wontone

V velikem loncu zavrite osoljeno vodo in blanširajte čoj-sum (kuhajte ga 5 sekund), nato ga vzemite iz vode, prelijte s hladno vodo in ponovno odcedite. Čoj-sum in vodo, v kateri se je kuhal, odstavite.

Pripravite omako. Odvečno tekočino ožemite iz gob in jih seseklajte. Tekočino shranite. Gobe in česen v ponvi minuto prepražite z ½ žlice rastlinskega olja. Dodajte preostale sestavine za omako, razen koruzne paste. Zavrite.

Kuhajte na majhnem ognju, nato pokrijte in kuhajte na majhnem ognju 10 minut. Dodajte pasto iz koruznega škroba in mešajte, dokler se ne zgosti. Ugasnite ogenj, pokrijte. Skuhajte rezance, odcedite jih in jih na kratko postavite pod tekočo vodo, da se ustavi kuhanje, vendar ostanejo topli, nato odcedite.

Rezance in omako premešajte. Postrezite okrašene s čoj sumom, wontoni, narezano svinjino char siu in vloženi zelenimi čiliji.



# REZANCI





# MORSKI REZANCI V SINGAPURSKEM SLOGU



## SESTAVINE

Sveže testenine

- ~300 g (10,5 oz) tankih okroglih jajčnih rezancev

Sestavine

- 2 čajni žlički arašidovega olja
- 250 g (9 oz) belih lupinic, narezanih na kocke
- 250 g (9 oz) srednje velikih kozic, olupljenih, brez žil, repi nedotaknjeni
- 1 majhna rdeča čebula, tanko narezana
- 3 cm (1 ¼ palca) dolg košček svežega ingverja, olupljenega, mleto
- 2 stroka česna, sesekljana
- 100 g (3 ½ oz) korenja, olupljenega in narezanega na rezine
- vžigalice 1 steblo zelene, tanko obrezano narezan
- 50 g (1 ½ oz) narezanega zelja • 1 žlica blagega karija v prahu (nasvet)
- 1 ½ žlice (z manj soli) sojine omake
- 4 mlade čebule, tanko narezane

V velikem loncu zavrite vodo in kuhajte rezance 5–6 minut. Hitro odcedite, ohladite s hladno vodo in ponovno odcedite.

Medtem v voku ali ponvi na visoki temperaturi segrejte polovico olja. Ribe in kozice pražite 2 do 3 minute. Preložite na krožnik in pokrijte.

V ponvi segrejte preostalo olje. Dodajte čebulo, ingver in česen ter jih pražite, dokler se ne zmehčajo.

Dodajte korenje, zeleno in zelje ter mešajte, dokler se ne zmehčajo. Vmešajte kari v prahu.

V voku zmešajte kuhane rezance, sojino omako in polovico mlade čebule ter segrejte. Dodajte ribe in kozice ter segrejte.

Postrezite s preostalo zeleno čebulo.



# HOKKIEN MEE



## SESTAVINE

Sveže testenine

- ~ 600 g debelih okroglih rezancev

Za mariniranje piščanca

- 1 čajna žlička koruze in ščepec popra
- ½ čajne žličke lahke sojine omake
- 1 čajna žlička ostrigine omake

Sestavine

- olje za kuhanje
- 400 g (14 oz) piščančjih stegen, sesekljanih (ali kozic)
- 2 stroka česna, drobno sesekljana
- 400 g (14 oz) mešane zelenjave: bok čoj / zelje / korenje / stročji fižol, blanš

Omaka 2

- 50 ml (8½ oz) piščančje jušne osnove (ali vode)
- 3 žlice temne sojine omake
- 2 žlici lahke sojine omake
- 2 žlici ostrigine omake, ščepec belega popra

Piščanca marinirajte in ga postavite na stran.

V voku ali veliki ponvi segrejte nekaj olja; dodajte česen in ga pražite na srednji temperaturi, dokler se ne obarva. Dodajte zelenjavo in jo pražite, dokler ni kuhana, nato jo odstranite.

Dodajte še olje, prepražite preostali česen in piščanca, dokler nista kuhana. Vzemite iz ponve in postavite na stran. V ponev dodajte sestavine za omako in malo pokuhajte. V omako dodajte rezance in po potrebi še malo vode. Kuhajte in rezance nežno obračajte. Rezanci bodo vsrkali večino omake.

Ko so rezanci kuhani, vrnite zelenjavo in piščanca v vok in postrezite.



BERGNER EUROPE

Edificio San Lamberto, Planta 3, Ctra.  
Aeropuerto km 4, 50011  
Zaragoza, España

Tel.: +34 976 108 538 Faks:  
+34 976 107 427 E-pošta:  
[info@bergner-europe.com](mailto:info@bergner-europe.com)





## MasterPRO

The professional choice

MasterPRO, ki ga podpirajo strokovnjaki in kuharji iz fundacije Cook & Chef Institute, sodeluje z gostinskimi šolami ter raziskovalnimi in industrijskimi oblikovalskimi inštituti, da bi ustvaril portfelj visoko profesionalnih izdelkov izjemne kakovosti.



[www.bergnerhome.com](http://www.bergnerhome.com)