



Testenine z rakci, limono in dimljeno soljo

⌚ — Min ☹ ☹ ☹

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

LIMONE V SLANICI:

2	Bio limoni
200 g	♦ Dimljena sol z morsko soljo, grobo mleta
1	Kozarec za vlaganje
	Voda

ZA OMAKO:

2	Rumeni čebuli, sesekljanl
40 g	Masla
100 ml	Suhega belega vina
200 ml	Zelenjavne juhe
100 ml	Sladke smetane
2 g	Citrusnih vlaknin
1 žlica	♦ Koper rezani
1 čajna žlička	♦ Čili v prahu

KRUŠNE DROBTINE Z DIMLJENO MORSKO SOLJO:

40 g	Oljčnega olja
39 g	Masla
80 g	Drobtin
1 žlica	♦ Dimljena sol z morsko soljo, grobo mleta
1 žlica	♦ Pehtran zdrobljeni

OSTALO:

400 g	Svežih testenih po izbiri
100 g	Rakcev
100 g	Graha (svežega ali predhodno odmrznjenega)

- 1 Limone dobro operite, jih ob strani zarezite in položite v kozarec. Napolnite z grobo morsko soljo. Prelijte z vrelo vodo, tako da so limone popolnoma prekrite, nato kozarec zaprite. Limone pustite približno 14 dni.
- 2 Drobno sesekljano čebulo na maslu na hitro popražite. Zalijte z belim vinom, nato dodajte zelenjavno juho in sladko smetano. Omako kuhajte približno 20 minut. Nato jo temeljito zmiksajte in precedite. Ponovno zavrite ter zgostite s citrusnimi vlakninami.
- 3 Oljčno olje segrejte skupaj z maslom. Dodajte drobtine in jih zlato prepražite. Začinite z dimljeno morsko soljo, črnim poprom in pehtranom.
- 4 Slane limone sperite, obrišite do suhega in lupino narežite na tanke trakove.
- 5 Testenine skuhajte v osoljeni vodi in jih odcedite. V veliki ponvi segrejte omako skupaj z vršički kopra, peperoncinjem, rakci in graham. Dodajte odcejene testenine in vse skupaj kuhajte približno 1 minuto.
- 6 Testenine razdelite na krožnike, potresite s krušnimi drobtinami in okrasite s trakovi slane limonine lupine.
- 7 Nasvet:
Limone v slanici so uporabne več mesecev.

♦ Dimljena sol z morsko
soljo, grobo mleta

♦ Poper črni mleti

