



Zelena enolončnica iz orzo testenin

🕒 25–30 Min   

Priprava

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

320 g	Orzo testenin
2 žlici	Olivnega olja
1 kos	Majhne čebule, drobno sesekljane
300 g	Bučk narezanih na polkroge
200 g	Boba
100 g	Špinače
700 ml	Vode
100 ml	Smetane za kuhanje
50 g	Naribananega parmezana, nekaj še za serviranje
1.5 žličke	♦ Mediteranska zelišča
	Sol po okusu
	Svež peteršilj ali bazilika za serviranje

- 1 V globoki ponvi segrejte olivno olje na srednji temperaturi. Dodajte sesekljano čebulo in jo pražite, dokler ne postane prosojna in mehka, približno 3–5 minut. Dodajte orzo testenine in kuhajte še približno minuto, pazite, da se ne zažge.
- 2 Postopoma dodajajte vodo, zajemalko naenkrat, kot bi to počeli pri rižoti. Pustite, da se večina tekočine vpije, preden dodate naslednjo zajemalko. Ves čas mešajte, da preprečite sprijemanje testenin. Kuhajte približno 8–10 minut, dokler niso al dente.
- 3 Medtem dodajte bob in bučke v lonec z 200 ml vode ter začimbno mešanico Mediteranska zelišča. Pokrijte in kuhajte na srednji temperaturi približno 10 minut, oziroma dokler zelenjava ni mehka. Tik pred koncem dodajte še špinačo in kuhajte še 2–3 minute.
- 4 Preložite kuhano zelenjavo skupaj z vodo za kuhanje v mešalnik. Po potrebi dodajte še malo vode, da bo mešanje lažje. Mešajte, dokler zmes ni popolnoma gladka in kremasta, brez koščkov.
- 5 Prelijte zelenjavno omako v ponev z orzo testeninami in kuhajte še 2 minuti. Dodajte smetano za kuhanje ter vmešajte nariban parmezan. Dobro premešajte in kuhajte še minuto ali dve, dokler se omaka ne zgosti in se sestavine lepo povežejo. Začinite s soljo in sveže mletim črnim poprom po okusu. Postrezite takoj, okrašeno z drobno sesekljanim peteršiljem ali baziliko ter parmezanom.

