

# PEČJAKOVE TESTENINE NA SLOVENSKE NAČINE





Za tole knjižico se imamo za zahvaliti legendi slovenskega novinarstva, Tonetu Forneziju – Tofu. Prav njemu se je utrnil navdih, da svoje zveste bralce, ki ga že desetletja spremljajo na straneh (prav tako legendarnega) tednika Nedeljski, povpraša o njihovih najljubših receptih za Pečjakove testenine.

Iskreno pa se zahvaljujemo tudi vsem, ki so se Tofovemu povabilu odzvali in svoje ideje za recepte delili z nami.

Zdaj jih naprej delimo tudi mi, saj so predobri, da bi jih skrivali.

Recepti so nastali v loncih in ponvicah domačih kuharjev in kuharic iz vse Slovenije.

Preverjeno vedno uspejo, so preprosti in predvsem okusni.

DOBER TEK!



OGLEJTE SI VIDEO!



[pecjak.eu/gosvr](https://pecjak.eu/gosvr)

## ŠIROKI REZANCI Z OLIVAMI

Po navdihu Luke iz Srpenice

60 dag Pečjakovih širokih rezancev

Oljčno olje

Košček feferona

15 dag oliv

50 dag paradižnikov

Bazilika

1 čebula

2,5 dl sladke smetane

Sol

Na olju prepražimo sesekljano čebulo, dodamo drobno narezane olive in koščke olupljenega paradižnika. Premešamo in prepražimo. Zalijemo s smetano ter začimimo s feferonom in baziliko. Po okusu solimo. Omako kuhamo nekaj minut. V soljeni vodi skuhamo rezance in zabelimo s prelivom.



OGLEJTE SI VIDEO!



[pecjak.eu/gokpz](https://pecjak.eu/gokpz)

## KONOPLJINI REZANCI Z OREHI

Po navdihu Nade iz Žirovnice

Potrebujemo: 0,5 kg Pečjakovih eko konopljinih polširokih rezancev, 10 dag mletih orehov, 70 dag masla ali margarine, malo sladkorja in obvezno malo cimeta.

Rezance skuhamo v slanem kropu in odcedimo. Zabelimo z raztopljenim maslom ali margarino, posujemo z orehi in dobro premešamo.



OGLEJTE SI VIDEO!



[pecjak.eu/gorkm](https://pecjak.eu/gorkm)

## JUHA S ČEMAŽEM IN TESTENINAMI

Po navdihu Majde iz Postojne

V loncu skuhamo olupljen in narezan krompir. Na maslu prepražimo na drobno narezano čebulo. K temu dodamo čemaž, potem pa stresemo h krompirju in zmeljemo s paličnim mešalnikom. Nato dodamo Pečjakovo kašo ali fideline in kuhamo. Solimo in popramo po želji.

Ko juho serviramo, damo v vsak krožnik žlico kiste smetane.

Uporabimo lahko tudi koprive,  
bitvo, por, ohrovt ...



OGLEJTE SI VIDEO!



[pecjak.eu/goppr](https://pecjak.eu/goppr)

## ZELO DOBRE PEČJAKOVE TESTENINE

Po navdihu Ernestine iz Laškega

Pečjakove polnozrnate polširoke rezance skuhamo na zob. Pekač rahlo namažemo z oljčnim oljem. Testenine porazdelimo in prelijemo s smetano, zmešano z jajcem. Po vrhu potrosimo nariban parmezan. V pečici pečemo na 180 stopinj, da rahlo porumeni. Serviramo s sezonsko solato.

PS: Katere testenine so dobre, če ne Pečjakove!





OGLEJTE SI VIDEO!



[pecjak.eu/govvp](http://pecjak.eu/govvp)

## VODNI VLVANCI Z ZELENJAVO

Po navdihu Jožice iz Ljubljane

POTREBUJEMO: 50 DAG PEČJAKOVIH JAJČNIH VODNIH VLVANCEV ZA PRILOGO, 3 ŽLICE OLJČNEGA OLJA, 1 ČEBULO, 1 KORENČEK, 3 ZELENE PAPIRIKE, 2 RDEČE PAPIRI, 2 ŽLICI PARADIŽNIKOVE MEZGE, STRT ČESEN, ŽLICO ZELENEGA PETERŠILJA, SOL IN POPER.

→ V ZLATO RUMENO

NA OLJČNEM OLJU PREPRAŽI ČEBULO, DODAJ NA KOLOBARJE NAREZAN KORENČEK, NA CENTIMETER ŠIROKE TRAKOVE NAREZANE ZELENE IN RDEČE PAPIRIKE, STRT ČESEN IN PETERŠILJ. ZAČINI S SOLJO IN POPROM PO OKUSU. KO JE ZELENJAVA MEHKA, ZMEŠAJ V ZMES ŠE NA ZOB KUHANE PEČJAKOVE VLVANCE IN SERVIRAJ ŠE TOPLE. DOBER TEK.



OGLEJTE SI VIDEO!



[pecjak.eu/godjt](http://pecjak.eu/godjt)

## Osvježilna solata s testeninami

Po navdihu Marije iz Podplata

POTREBUJEMO: 0,5 kg Pečjakovih drobnih polžev, 20 dag posebne klobasi, 2 paradižnika, 1 čebulo, 2 strota česna, pol zelene paprike, 4 jajca, sol, poper, kis, majonezo.

Polže skuhamo, jih odcedimo, ohladimo. Klobasi, paradižnik, čebulo, česen, papriko narežemo na drobne koščke. Skuhamo in dodamo ohlajena trdo kuhana jajca. Vsi skupaj narahlo zmešamo, posolimo, dodamo kis, majonezo ter malo popoprano. Solata je osvježilna in nasitna.

→ Lahko še malo hrušnega olja.



OGLEJTE SI VIDEO!



pecjak.eu/gokrn

## POLŠIROKI REZANCI S PIŠČANČJIM RAGUJEM

Po navdihu Elisa iz Kajskega

20 dag eko korenčkovih ali špinačnih polširokih rezancev

Malo oljčnega olja

Pol čebule

20 dag šampinjonov

20 dag piščančjih prsi

2 paradižnika

2,5 dl sladke smetane

Zmlet poper

Malo sveže bazilike

Nastrgan parmezan in bazilika za posip

Naj lističi ne bodo pretanki

Z mesa odstranimo kožo in meso narežemo na drobne kocke. Šampinjone operemo, očistimo in narežemo na lističe. Čebulo olupimo in drobno nasekljamo. Paradižnik na hitro potopimo v vrelo vodo, olupimo, razpolovimo, odstranimo semenje in narežemo na drobne kocke (ali uporabimo pelate). Baziliko operemo in drobno nasekljamo.

V dovolj veliki ponvi segrejemo olje ter čebulo skupaj s šampinjoni in mesom svetlo prepražimo. Začinimo s soljo in poprom. Dodamo paradižnik in hitro prepražimo. Dolijemo sladko smetano in dušimo na blagem ognju. Rezance skuhamo do čvrstega v zadostni količini osoljene vode, odcedimo in izplaknemo s hladno vodo. Piščančji ragu ponudimo s testeninami. Preden jed postrežemo, jo potresemo z nastrganim parmezanom in baziliko.



OGLEJTE SI VIDEO!



[pecjak.eu/gojtz](https://pecjak.eu/gojtz)

## Luzi s tuno

Po navdihu Nade iz Žirovnice

500 g Pečjakovih Fužev

0,5 dl oljčnega olja

3 stroki nasekljanega česna

Malo bazilike, peteršilja, origana

5 žlic belega vina

80 g konzervirane tune v oljčnem olju

Malo paradiznikove mezge

Malo smetane za kuhanje

Peper

V vreli vodi skuhamo fuže in jih odcedimo.

V drugi posodi na oljčnem olju posteklenimo nasekljan česen, dodamo vse navedene začimbe in zalijemo z belim vinom.

→ Lahko dodamo tudi  
kakišno žlico vode.

Z vilicami zdrobimo koščke tune iz konzerve, dodamo v omako, prilijemo malo paradiznikove mezge in smetane za kuhanje in popramo. Omaka naj bo gostljata. Z njo prelijemo fuže, dobro premešamo in postrežemo.

Zraven ponudimo svežo solato.





OGLEJTE SI VIDEO!



[pecjak.eu/gokjt](https://pecjak.eu/gokjt)

## ŠUGO S SVEDRI

*Po navdihu Marije iz Kostela*

ZA 4 OSEBE POTREBUJEMO:

- 40 DAG PEČJAKOVIH SVEDROV,
- OLJČNO OLJE,
- 75 DAG ČEBULE (ENAINPOLKRAT TOLIKO, KOT JE MESA),
- NEKAJ STROKOV ČESNA,
- 0,5 KG MEŠANEGA MLETEGA MESA,
- PARADIŽNIKOVO MEZGO,
- MLETO SLADKO PARIKO,
- POPER,
- SOL,
- NARIBAN PARMEZAN,
- LAHKO DROBNJAK ALI PETERŠILJ.

ČEBULO DROBNO NASEKLJAMO, DAMO V PONEV SKUPAJ Z MESOM, POSOLIMO IN PRAŽIMO TAKO DOLGO, DA SE ČEBULA POPOLNOMA RAZPUSTI. DODAMO PARADIŽNIKOVO MEZGO, MLETO SLADKO PARIKO IN POPER. PRILIJEMO MALO VODE, DA JE MASA GOSTLJATA. TO NAJ VRE ŠE POL URE. ŠUGO POLIJEMO PO TESTENINAH IN POTRESEM S SIROM, LAHKO PA TUDI Z DROBNJAKOM ALI PETERŠILJEM.

ŠUGO JE ODLIČEN TUDI S PEČJAKOVIMI POLŽI.



OGLEJTE SI VIDEO!



[pecjak.eu/govjv](http://pecjak.eu/govjv)

## *Mineštra s testeninami*

*Po navdihu Marije iz Podplata*

*Potrebujemo: 0,5 kg Pečjakovih jajčnih vodnih vlivancev za juho ali jajčnih jušnih valjanih rezancev, oljčno olje, strok česna, čebulo, 0,5 kg nemastnega svinjskega mesa, skodelico korenja, skodelico graha, skodelico krompirja, jušno osnovo, peteršilj, sol, poper, lovor in malo kisa.*

*Meso in krompir narežemo na kocke, korenček na kolobarje. Na oljcnem olju prepražimo seseklano čebulo in česen, dodamo meso, solimo in pražimo nekaj minut. Dodamo korenček in grah, na hitro popražimo ter prilijemo jušno osnovo. Po 15 minutah vrenja dodamo krompir, peteršilj, poper in lovorjev list. Dodamo še vlivance in prilijemo kis.*

*Če je mineštre več, kot se je naenkrat poje, razdeli mineštro na več porcij in kuhaj vlivance vsakič posebej. Saj se ne razkuhajo, ker so Pečjakovi, ampak tako je še boljše.*



# Poskusite najboljše Pečjakove testenine v novi podobi

## Originalne Pečjakove testenine

- navdušijo ljubitelje klasike in kuharje z bujno domišljijo -



## Butične Pečjakove testenine

- vrhunski okusi za vse, tudi za vegane -

