

ŠIROKI REZANCI S KAJŽARSKO SKUTO



Ingredients:

- 1 skodelica kajžarske skute
- 500 g širokih rezancev
- 1 jedilna žlica masla
- ½ skodelice mletih orehov
- 1-2 jedilni žlici ajde
- med

Pripravite domače rezance s skuto

Za pripravo 4 porcij

Ta recept je idealen, ko iščete ideje za hitro kosilo ali večerjo. Je nekoliko drugačen od tega, kar smo vajeni, ko delamo jedi iz testenin. Vendar ne oklevajte in ga poskusite, presenečeni boste, kako okusna jed je to.

V tem receptu smo uporabili domač sir, ki smo ga odcejali v posodi za sir Kefirko. Recept za skuto si oglejte [tukaj](#). Uporabili smo kupljene testenine, lahko pa jih naredite tudi sami.

Rezance enostavno skuhamo v slani vodi po navodilu proizvajalca. Vmes pripravimo ajdove kosmiče: segrejemo ponev in vanjo stresemo ajdo, ko ta začne pokati, ponev nemudoma odstranimo iz ognja.

Ko so rezanci kuhani, jih precedimo in še na vroče rezance damo rezino masla ter premešamo. Rezance serviramo na topel krožnik, posipamo s skuto, mletimi orehi in ajdovimi kokicami. Po vrhu pokapljamo cvetlični med.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov s siri najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kefir Fermentor

[Kupite na Kefirko.com](http://Kefirko.com)



Posoda za sir

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)