

# Kremowy pappardelle pod jajkiem w koszulce



## Składniki

100 g - serka kremowego  
pesto, rukola  
150 g - makaronu  
pappardelle  
1 łyżka - kapary  
2 łyżka - zielonych oliwek  
w plasterkach  
garście pomidorków  
koktajlowych  
2 szt. - jajka  
1 łyżka - octu  
świeży szczypiorek  
świeże oregano  
sól do smaku  
pieprz czarny świeżo  
mielony do smaku

## Opis wykonania

To takie szybkie słoneczne danie, którego mniej niż 30 min potrzeba na przygotowanie.

Makron gotujemy w lekko osolonej wodzie na al dente, odcedzamy. W tym czasie na patelni podgrzewamy w całości pomidorki i przygotowujemy jajko w koszulce.

W wysokim garnku zagotowujemy wodę, dodajemy ocet, szczyptę soli. Jajko wbijamy do kubeczka, tak żeby żółtko było w całości. Widelcem energicznie mieszamy wodę tak aby powstał wir. W sam środek przelewamy jajko, które gotujemy ok. 4 min. Jajko delikatnie obracamy zgarniając białko ku środkowi.

Makaron mieszamy z serkiem, oliwkami i kaparami.

Kremowy makaron przekładamy na talerz, na wierz nakładamy jajko, dodajemy gorące pomidorki, całość doprawiamy pieprzem i posypujemy dużą ilością posiekanego szczypiorku. Dokładamy świeże oregano.

Przed samym podaniem jajko nacinamy, żeby ładnie rozlało się żółtko.

Smacznego