

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