

Perlicze gniazdo -dla 2 osób



Składniki

15 szt. - jajka perlicze
20 dkg - makaron pene
4 łyżka - oliwa z oliwek
20 dkg - boczek
2 łyżeczka - kawior
sałata
2 szczypta - sól
2 szczypta - pieprz

Opis wykonania

Sadzone perlicze jajka na Pene z kawiolem i skwarkami boczku, skropione oliwą z oliwek o aromacie bazylii to świetne połączenie smaków lekkiej kuchni

Nie mam czasu musze odebrać dziecko z przedszkola.

Makaron gotujemy do al dente, boczek kroimy w kostkę i podsmażamy, skorupki jajek delikatnie otwieramy za pomocą czubka ostrego noża, smażyjemy, podajemy, przyprawiamy, zalewamy oliwą z oliwek o aromacie bazylii, przybieramy sałatą, i z uśmiechem podajemy ukochanej, ukochanemu, a później konsumpcja, wino. Smacznego!!