

Makaron ze szparagami i jajkiem w koszulce



Autor: **PatiGotuje**
Przepisów: **378** Ocena: **4777**



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- około 200 g makaronu tagliatelle
- pęczek zielonych szparagów
- 100 g masła
- 1 papryczka chilli
- 3-4 ząbki czosnku
- 2 jajka
- parmezan, grana padano lub inny podobny twarde ser
- świeżo mielony pieprz
- Sól

Sposób przygotowania:

- 1 Na początku makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie.
- 2 W czasie kiedy gotujemy makaron kroimy przygotowujemy szparagi. Odłamujemy zdrewniałe końce i dzielimy je po długości na pół (jeśli są grube to nawet na 3-4 części). Siekamy papryczkę i czosnek. Następnie na rozgrzaną patelnię wrzucamy masło, czosnek i papryczkę. Smażymy chwilę, aż czosnek lekko się zarumieni. Później dodajemy szparagi i smażyjemy około 5 minut. Pod koniec dodajemy gorący makaron, około 100-150 ml wody z gotowania makaronu i wszystko dokładnie mieszamy i podgrzewamy 2-3 minuty.
- 3 Pod koniec gotowania makaronu, w drugim wysokim garnku zagotowujemy posoloną wodę. Kiedy woda wrze zmniejszamy płomień, żeby tylko delikatnie bulgotała. Można do niej dodać łyżkę octu, ale jeśli mamy pewność że nasze jajka są bardzo świeże nie jest to konieczne. Jajko wbijamy do małej miseczki, albo do szklanki. Następnie łyżką mieszamy wodę tak aby powstał wir na środku garnka i delikatnie wlewamy do niego jajko. Tak samo postępujemy z drugim jajkiem. Gotujemy około 3 minuty i wyciągamy za pomocą łyżki cedzakowej.
- 4 Makaron podajmy gorący, obsypany dużą ilością parmezanu, jajkiem w koszulce i świeżo mielonym pieprzem.

Smacznego ;)



Twoje notatki do przepisu: