

Pappardelle w sosie z rukoli podane z sadzonym jajkiem i awokado



RAFAŁ10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pappardelle	200 g
rukola	60 g
cebula dymka	2 szt
czosnek	1 ząbek
masło	1 łyżka
maślanka	1 kubek
awokado	0,5 szt
jajko	1 średnie
olej rzepakowy	do usmażenia jajka
ser żółty	2 łyżki startego na drobnych oczka
sól morska	
pieprz czarny mielony	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** W garnuszku na maśle podsmażyć cebulkę i czosnek posiekane w drobną kostkę, jak lekko się zarumieni dodać rukolę i podsmażać do momentu aż rukola skurczy się. Przyprawić solą i pieprzem.

- KROK 2 Do rukoli dolać maślankę, lekko podgrzać (nie zagotować), zdjąć z ognia i zmiksować.
- Pappardelle ugotować al dente.
- Makaron wrzucić do sosu i razem chwilę podgrzewać cały czas mieszając do momentu aż cały makaron obtoczy się w sosie
- KROK 3 Na małej patelni rozgrzać olej, wbić jajko, lekko posolić, przykryć patelnię pokrywką i smażyć na małym ogniu do momentu aż białko się zetnie.
- Makaron podawać z awokado pokrojonym w plasterki, świeżą rukolą, jajkiem i żółtym serem startym na drobnych oczkach.