

Makaron z szynką, jajkiem i białym sosem



KIKIRIKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron	1/2 opakowania
cebula	1 sztuka
czosnek	1 ząbek
wędzona szynka	100 gramów
jajko	2 sztuki
śmietana	1 łyżka
ser pecorino	100 gramów
oliwa	do podsmażenia
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1/2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować do miękkości w osolonej wodzie.

Na patelnię, na rozgrzaną oliwę z oliwek, wsypać posiekaną cebulę i czosnek. Dodać pokrojoną szynkę i smażyć. Roztrzepać żółtka ze śmietaną. Dodać do jaj starty ser. Doprawić solą i pieprzem. Trzeba teraz na chwilę zdjąć patelnię z ognia. Włączyć na nią rozbełtane jaja i wymieszać. Odstawić na chwilę na ogień i wymieszać z makaronem.