Makaron żytni z groszkiem cukrowym, szparagami i jajem w koszulce

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron pełnoziarnisty	200 g
szparagi zielone	1 pęczek
groszek cukrowy	100 g
masło	1 łyżka
jajko	2 szt.

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz kolorowy Prymat w młynku

Gałka muszkatołowa mielona Prymat

kiełki rzodkiewki

parmezan starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować warzywa – umyte szparagi obrać i odciąć twarde końcówki. Na wrzącą i osoloną wodę wrzucić groszek i gotować do miękkości. Następnie tak samo postąpić ze szparagami. W międzyczasie w kolejnym garnku ugotować makaron al dente. Następnie przygotować jajka – do osolonej wody z dodatkiem octu wybić jaja i gotować do momentu ścięcia białka. W tym czasie na patelni rozpuścić masło, przełożyć ugotowane i pokrojone na mniejsze części szparagi i groszek. Doprawić solą, pieprzem i gałką. Przełożyć na patelnię makaron, wymieszać i gotowe danie przełożyć na głębokie talerze. Na wierzch każdego ułożyć przygotowane jajko. Posypać świeżymi kiełkami rzodkiewki lub słonecznika i tartym serem Parmezan.