

Pappardelle z cizrny se ztraceným vejcem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1321 kalorií , **2 g** cukrů , **110 g** tuků , **69 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/pappardelle-z-cizrny-se-ztracenym-vejcem>

Příprava

Mouku smícháme se dvěma vejci a jedním žloutkem. Přidáme dvě lžíce olivového oleje a připravíme tuhé těsto. To rozválíme v tenký plát a nakrájíme na široké nudle. Vaříme je 3 minuty v osolené vodě doměkka. Lískové ořechy nasekáme nahrubo a opečeme je nasucho v pánvi. Poté přidáme olivový olej a smetanu a prohřejeme. Přidáme i těstoviny. Zbylá čtyři vejce připravíme na ztraceno: v hlubokém hrnci přivedeme vodu k varu, přidáme ocet a uděláme vír. Do víru rozklepneme vejce a vařečkou ho obalujeme do kuličky. Vyjmeme a totéž uděláme s ostatními vejci. Těstoviny podáváme s lískovými oříšky, ztraceným vejcem a posypané parmazánem.

▣ Tip k receptu

Použít můžeme také pšeničnou mouku, klidně i celozrnnou. Postup je stejný.



Ingredience

- 300 g cizrnové mouky
- 50 g lískových ořechů
- 40 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 7 ks vejce
- 3 lžíce olivového oleje
- 2 lžíce octu
- 4 lžíce parmazánu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Vegetarián, Zkušený kuchař, Hlavní chod