

FETTUCCINE ALLA PAPALINA

Těstoviny s hráškem, vajíčkem a parmskou šunkou bohatě posypané sýrem Gran Moravia.



Suroviny

400 g těstoviny fettuccine

1 cibule

2 vejce

100 g prosciutto crudo

100 g nastrouhaného sýru Gran Moravia

100 g másla

300 g vyloupaného hrášku

sůl

pepř

Příprava:

Na másle osmažte nejmenší nakrájenou cibuli, přidejte hrášek a na nízkém žáru vařte. Přidejte prosciutto nakrájené na malé kousky, osolte a opepřete. V misce rozšlehejte vejce se sýrem Gran Moravia. Uvařte těstoviny. Uvařené těstoviny přidejte do mísy k rozšlehanému vejci, řádně promíchejte a přidejte hrášek, opět promíchejte a ihned podávejte.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



15' PŘÍPRAVA



10' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST