



Špagety s pestem z medvědího česneku, jarní zeleninou a ztraceným vejcem

Středně obtížné

40 minut

Pro 4 osoby



Ingredience

4 ks biovejce
4 lžíce octa
1 lžíce másla
500 g zeleného chřestu nebo
mladých hráškových lusků
250 g špaget
sůl
pepř
75 g medvědího česneku
75 ml olivového oleje
25 g kešu ořechů
15 g lahůdkového droždí

Jak na to?

1. Do kastrolu dejte asi 10 cm vysokou vrstvu vody, přiveďte těsně k bodu varu a takto udržujte, přidejte ocet. Vajíčko rozklepněte do sklenice, lžící vytvořte vír v octové vodě a do jeho středu opatrně vejce vlijte. Poširujte 3 minuty, opatrně vyjměte a opakujte s dalšími vejci.
2. Pesto - všechny suroviny spolu rozmixujte v malém mixeru.
3. Do rozehřáté pánve přidejte 2 lžíce vody a máslo. Jakmile se v rozpuštěném másle začnou objevovat bublinky, přidejte na špalíčky nasekaný chřest, zbavený spodní dřevnaté části, nebo celé hráškové lusky. Promíchejte a nechte pár minut podusit, osolte.
4. Špagety připravte dle návodu na obalu, odeberte stranou naběračku vody ze špaget a poté slijte.