

Fettuccine s masem a ztraceným vejcem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí prsa, nakrájená 400 g
- Těstovin fettuccine, uvařených podle návodu 500 g
- Vejce, rozklepnutá 4 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Cibule, pokrájená 2 ks
- Červená paprika, na drobné kostičky 1 ks
- Bílé víno 50 ml
- Drůbeží vývar 100 ml
- Smetana 12% 250 ml
- Rokat dle chuti 1 ks
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do kastrůlku s mírně vroucí osolenou vodou s trochou octa nechte po jednom sklouznout vejce. Bílek přehrněte přes žloutek a povařte, až bílek ztuhne. Vyjměte.
2. Ve velké pánvi rozpalte olej a zprudka na něm osmažte kousky masa; vyjměte je a osmažte cibuli a papriku. Zalijte vývarem, vínem i smetanou a povařte do zhoustnutí. Porce těstovin s masem a

omáčkou doplňte roketou i osoleným a opeřeným vejcem.