

Smetanové fettuccine s pórkem, slaninou a parmazánem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- vejce 1 ks
- smetana 1 ks
- parmazán 1 ks
- kuřecí bujón 2 dl
- česnek 1 stroužek
- žloutek 4 ks
- tymián 4 snítka
- slanina nebo uzené 200 g
- sůl 1 ks
- cibule 1 ks
- pórek 3 ks
- černý pepř 1 ks
- **příloha**
- fettuccine 500 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Belgie

Počet porcí: 3

Postup:

Nejprve si v horké vodě uvaříme fettuccine. Scedíme a necháme okapat.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Osmahneme společně se slaninou nebo jiným uzeným nakrájeným na kostičky. Smažíme, až je cibulka zlatavá. Přidáme nahrubo nakrájený česnek, pórek a zalijeme vývarem. Ochutíme tymiánem a necháme mírně vařit, dokud nebude pórek měkký.

Mezitím si připravíme do misky 4 žloutky a 1 celé vejce. Nastrouháme parmazán, přidáme trochu smetany a tuto směs nalijeme do kastrolu se slaninou. Podle chuti dokoříme.

Fettuccine rozdělíme na talíře, zasypeme vaječnou směsí a před podáváním posypeme parmazánem. Smetanové fettuccine s pórkem, slaninou a parmazánem podáváme ihned po přípravě.