

Farfalle se slaninou, vejci a mozarellou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Testoviny farfalle 500 g
- Anglická slanina 125 g
- Mozzarella 125 g
- Červená chilli paprika 1 ks
- Rajčata z konzervy pelati 1 plechovka
- Zeleninový bujón 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Vejce natvrdo 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme dle návodu a scedíme. Vejce nakrájíme na kostičky tak jako slaninu. Posekáme česnek a chilli papričku. V rendlíku opečeme slaninu nasucho s česnekem do křehka, přidáme rajčata z konzervy a chilli papriku. Přidáme bujón a vaříme, dokud omáčka nebude hustá. Smícháme s těstovinami, přidáme mozarellu a nakrájíme. Posypeme nakrájeným vejcem.