

Makaron szpinakowy z boczkiem, porem oraz jajkiem

Autor: **kulinarnyfreestyle**Przepisów: **48** Ocena: **190**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Makaron szpinakowy
- Boczek
- Jajko
- Por

Sposób przygotowania:

- 1 Podczas robienia tego dania, makaron nie powinien być zimny, więc trzymamy go w gorącej wodzie celem utrzymania stałej temperatury ścinającej deuteroplazmę, czyli 65-70°C. Na patelni podsmażamy boczek i w międzyczasie kroimy pora w graniastosłupy foremne o podstawie kwadratu. Kiedy już tego dokonamy, wrzucamy pora na patelnię z boczkiem i bierzemy w rękę jajka. Następnie oddzielamy żółtka od białek i smażymy same białka na patelni. Można to zrobić na osobnej, można usunąć już usmażony składnik i smażyć obok innego, można też nie smażyć, o ile mamy pod ręką pokłady węgla leczniczego i niestraszne nam kilkudniowe biegunki. Kiedy wszystko nam się ładnie usmaży, ściągamy ścięte białko z patelni i kroimy w paski. Odcedzamy gorący makaron, wlewamy do niego żółtka i mieszamy, chyba że jesteśmy leniwi i mieszkamy na którymś z biegunów. Wtedy po prostu stawiamy garnek na biegunie i wbijamy łyżkę w makaron trzymając ją przy którymś z brzegów. Po 17 dniach wszystko pięknie nam się wymiesza, a wtedy pozostaje nam tylko dodać resztę składników, wbić łyżkę i poczekać jeszcze 12 dni. Po tym czasie doprawiamy solą, pieprzem, dekorujemy bukszpanem i bierzemy się za konsumpcję



Twoje notatki do przepisu: