

Těstoviny s chřestem a panchetou

<https://varimesmarcelou.cz/testoviny/testoviny-s-chrestem-a-panchetou.html>

Přiznám se, těstoviny nebyla moje parketa až do doby, než jsem si je připravila s chřestem. Těstoviny mám silně svázané s obdobím žlučnickové diety, kdy jsem si říkala, že je už nikdy nebudu jíst. Ale i zde platí, nikdy neříkej nikdy. Těstoviny s chřestem jsou výborné, rychle připravené a svojí chutí vás už nikdy nepustí. Budete se k nim stále vracet.

Na přípravu 3 - 4 porcí budeme potřebovat

- 200 g suchých těstovin (tubetone, penne)
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 100 g sušené šunky (panchety) nakrájené na kostičky
- 2 cibule [šalotky](#) nakrájené na kostičky
- 100 g zeleného chřestu nakrájeného na menší špalíky
- Sůl do vody na vaření těstovin

Na vyšlehaná vajíčka s parmezánem si připravíme

- 2 syrová vejce
- 3 polévkové lžíce na jemno nastrouhaného parmezánu
- 1 čajovou lžičku citronové šťávy
- Sůl
- Citronový pepř

Postup přípravy těstovin s chřestem

Do pánve nalijeme olivový olej a začneme zahřívát. Z chřestu odkrojíme oschlé konce a nakrájíme ho na menší špalíky. Silnější konce ještě přepůlíme.

Koupila jsem si svazek chřestu a nedávala příliš pozor. Po příchodu domů jsem téměř polovinu musela vyhodit, protože jeho kvalita po rozbalení, byla nevalná. Proto jsem část chřestu nahradila mladými a křehkými listy [kapusty kadeřavé](#). Výsledné chuti pokrmu to neškodilo.

Použijte co nejčerstvější chřest nebo kadeřávek.

Dáme vařit vodu na těstoviny. Osolíme ji až těsně před přidáním těstovin.

Až budete vařit [těstoviny](#), vždy si přečtěte doporučenou dobu vaření. A pro jistotu to ještě kontrolujte. A ještě jedna věc:

Těstoviny nikdy nesmí čekat na omáčku, zkazila by se tím výsledná chuť pokrmu.

Do rozpáleného oleje v pánvi přidáme panchetu a asi po minutě přidáme nakrájenou [šalotku](#). Promícháme. Odkryté smažíme 5 minut. Pak vložíme připravený chřest a já přidala ještě listy [kapusty kadeřavé](#).

Osolíme jednou až dvěma [špetkami](#) soli a podlijeme 1 naběračkou vody z těstovin. Poklicí pánev zakryjeme a na mírném ohni dusíme 10 minut.

Do misky rozklepneme obě vajíčka a metličkou je prošleháme. Přisypeme nastrouhaný parmezán a přilijeme 1 čajovou lžičku citronové šťávy. Lehce osolíme a přisypeme asi 1 kávovou lžičku citronového pepře. Metličkou vše znovu prošleháme.

Nevynechejte parmezán, jeho chuť je jedinečná.

Těstoviny, uvařené al dente, přecedíme a ihned je přidáme do pánve. Promícháme a zdroj tepla pod pánví vypneme.

K těstovinám přidáme vyšlehaná vajíčka s parmezánem a za stálého promíchávání je necháme, ani ne 1 minutu, propojit a lehce srazit.

A můžeme hned podávat. Pokrm můžete posypat nasekanou [petrželkou](#), pažitkou nebo jako já, svatolinou olivovou.



Svatolina olivová (Santolina viridis)

Zdroj: Marcela Hackerová

Že jste ještě nikdy neslyšeli o svatolině olivové (santolina viridis)? No já také ne. Až do minulého týdne, kdy jsem ji dostala darem od své neteře Katky. Když se naseká nebo nadrtí v hmoždíři, fantasticky voní po olivách.