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 žlučníkové 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 zahřívat. 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 neuškodilo.

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.