

Szélesmetélt sonkás tojással - készítette Nemeskövi Dénes  
mesterszakács



Hozzávalók:

15-20 dkg főtt füstölt sonka (lehetőleg a zsíros és sovány része vegyesen), 2 gerezd fokhagyma, 4 tojás, 1 dl főzőtejszín, 5-5 dkg jól olvadó reszelt juhsajt és parmezán jellegű sajt (lehetnek más jól olvadó sajtok is), őrölt fekete bors, 40 dkg szélesmetélt, só

1. A főtt füstölt sonka zsírosabb részét apró kockákra vágjuk, és egy nagyobb serpenyőben megpirítjuk. Szűrőlapáttal kiemeljük. Visszamaradó zsírjában, - ha ez nem lenne elegendő, egy kevés zsírral vagy olajjal pótoljuk -, barnásra pirítjuk a fölszeletelt fokhagymát, azután amikor már megillatosította az olajat, kidobjuk belőle. Visszarakjuk bele az imént kisütött pörccöt, hozzáadjuk az ugyancsak apróra vágott húsos részét a sonkának, és kevergetve kb. 2 percre pirítjuk. A tűzről levesszük.
2. A tojásokat egy tálba ütjük, és a tejszínnel elhabarjuk. A kétféle reszelt sajtot hozzáadjuk, megborsozzuk.
3. A tésztát enyhén sózott, forrásban lévő vízben roppanósra főzzük, azaz akár az olaszok, nem főzzük meg teljesen, hanem csak „al dante”, a legközepe ropogós maradjon. Ekkor a tésztát leszűrjük, jól lecsöpögtetjük, és egyenest a sonkás serpenyőbe rakjuk.
4. A tojásos sajtos keveréket ráöntjük, és kis lángon, kevergetve addig sütjük, míg a tojásos keverék lágyan besűrűsödik rajta. Megkóstoljuk, ha kell, utána sózzuk, borsozzuk.

4 főre

Elkészítési idő: 25 perc

Egy adag: 679 kcal