



Hozzávalók:

4 tojás, só, 4 evőkanál olaj, 15 dkg vékony szelet főtt füstölt szalonna (sliced bacon), 15 dkg gépsonka, 25 dkg csiperkegomba, 35 dkg spagetti, őrölt fekete bors

a tetejére:

4 nagyobbacska paradicsom, 2 evőkanál olaj, só, 8 evőkanál ketchup, 12-15 dkg zsíros cheddar sajt

1. Egy lábasban vizet forralunk, amiben majd a tésztát kifőzhetjük. A tojásokat egy tálban fölverjük, kissé megsózzuk. Egy nagyobb serpenyőben 1 evőkanál olajat forrósítunk, a tojás felét ráöntjük, s lepényként megsütjük. Tányérra csúsztatjuk, a serpenyőbe pedig újabb 1 evőkanál olajat öntünk, s a maradék tojásból még egy lepényt sütünk.
2. Közben a tészta vize már fölforrt, enyhén megsózzuk, de még nem a spagettit rakjuk bele, hanem a paradicsomokat, amiknek előtte a szárát kimetszettük. Nem egészen fél perc elteltével kivesszük, meghámozzuk. Félbevágva magos belsejüket kivájjuk, húsukat 1 centis kockákra aprítjuk. A spagettit a forrásban lévő vízbe rakjuk. Egy serpenyőben 2 evőkanál olajat forrósítunk, a paradicsomot rádobjuk, rázogatva 3 percig pirítjuk. A ketchupot hozzáadjuk, 2-3 evőkanál vízzel hígítjuk, 1 percig forraljuk, a tűzről levéve enyhén megsózzuk.
3. A szalonnát és a sonkát a lehető leghosszabb vékony csíkokra vágjuk. 2 evőkanál olajat egy serpenyőben kissé megforrósítunk, először a szalonnát, majd a sonkát pirítjuk rajta 1-2 percig. Közben a gombát megtisztítjuk, félbevágva felszeleteljük, az előzőekhez adjuk, még

2-3 percig együtt pirítjuk. Nagyjából mostanra a spagetti megfőtt, leszűrjük. A tojáslepenyeket a spagettihez hasonló vékony csíkokra vágjuk, a szalonnás gombához adjuk, átfogatjuk, majd a puha spagettivel összekeverjük.

4. Tányérokra halmozzuk, a ketchupos paradicsomot rákanalazzuk, végül reszelt cheddar sajttal megszórjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 996 kcal