

### SKŁADNIKI

- kilka oliwek (zielonych lub czarnych)
- garść kaparów
- anchois (opcjonalnie)
- 2 ząbki czosnku
- pół cebuli
- dwa pomidory
- porcja ugotowanego makaronu
- garść rukoli (lub innych sałat)
- awokado (opcjonalnie)
- sól, pieprz, cukier
- sok z cytryny
- oliwa
- jajko
- dwie łyżki parmezanu (lub startego żółtego sera)

### PRZYGOTOWANIE

1. na dwie łyżki oleju na patelni wrzucamy anchois
2. do tego dorzucamy pokrojony czosnek, oliwki, kapary i cebulę
3. przez chwilę mieszamy smażyć (by się nie przypaliło)
4. do tego dorzucamy pokrojone pomidory
5. dolewamy około 100 - 200 ml wody (najlepiej gorącej, ale nie koniecznie)
6. łyżeczka cukru i pół łyżeczki soli (ostrożnie, kapary i anchois są słone)
7. po dwóch minutach dorzucamy garść makaronu
8. mieszamy i przez chwilę smażyjemy (najlepiej pod przykryciem)
9. w salaterce mieszamy surowe jajko z parmezanem (lub innym tartym serem)
10. wyłączamy smażenie makaronu i wlewamy jajko z serem intensywnie mieszając
11. w drugiej salaterce mieszamy rukolę (lub inne sałaty) z łyżką oliwy, łyżką soku z cytryny, szczyptą soli, cukru i pieprzu
12. można dodać do sałatki awokado
13. na talerz nakładamy makaron, a na górę sałatkę (opcjonalnie)

SMACZNEGO