



Špagety carbonara

Ingredience

italské špagety: **250 g**

žloutky: **3 ks**

pancetta: **100 g**

parmazán: **50 g**

sůl

pepř

olivový olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Slaninu nakrájíme na proužky a na lžici oleje ji opečeme do křupava. Oddělíme žloutky od bílků, do žloutků vidličkou zamícháme nastrohaný parmazán,...

Špagety carbonara - recept

Slaninu nakrájíme na proužky a na lžici oleje ji opečeme do křupava. Oddělíme žloutky od bílků, do žloutků vidličkou zamícháme nastrohaný parmazán, špetku soli a pepře. Špagety vhodíme do vroucí vody a vaříme podle návodu. Před koncem vaření špaget vezmeme naběračkou trochu vody ze špaget (jen asi ¼ naběračky) a zamícháme ji k vajíčkům. Uvařené špagety slijeme přes cedník a ihned zamícháme v pánvičce k opečené slanině (už neopékáme). Do špaget opatrně zamícháme připravené žloutky tak, aby byly rovnoměrně na všech špagetách.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí