

Carbonara



Autor: **grucha1302**
Przepisów: 1 Ocena: 1



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- boczec, 150g
- cebula, 2
- bazylia, 5 listów
- żółtko, 2
- ser coregio, 20dag

Sposób przygotowania:

- 1 Boczek kroimy w kostkę i zarumieniamy na patelni z rozgrzaną oliwą, dodajemy połowę śmietany. Całość dusimy na małym ogniu około 10 minut tak aby nie dopuścić do zważenia. Pozostałą śmietanę mieszamy z żółtkami oraz serem. Po wymieszaniu dodajemy na patelnię, całość dusimy na małym ogniu, tak aby nie ścięło nam się jajko i śmietana. Dopraviamy solą i pieprzem. Danie podajemy ze świeżo ugotowanym makaronem i posypujemy świeżą bazylią
- 2 Wejdź na: <http://kulinarnyodlot.pl/recipes/247/> i znajdź więcej przepisów

Twoje notatki do przepisu: