

# Lekkie i bardzo szybkie spaghetti alla carbonara

Autor: **KingMazur**Przepisów: **26** Ocena: **309**

1-2 os.



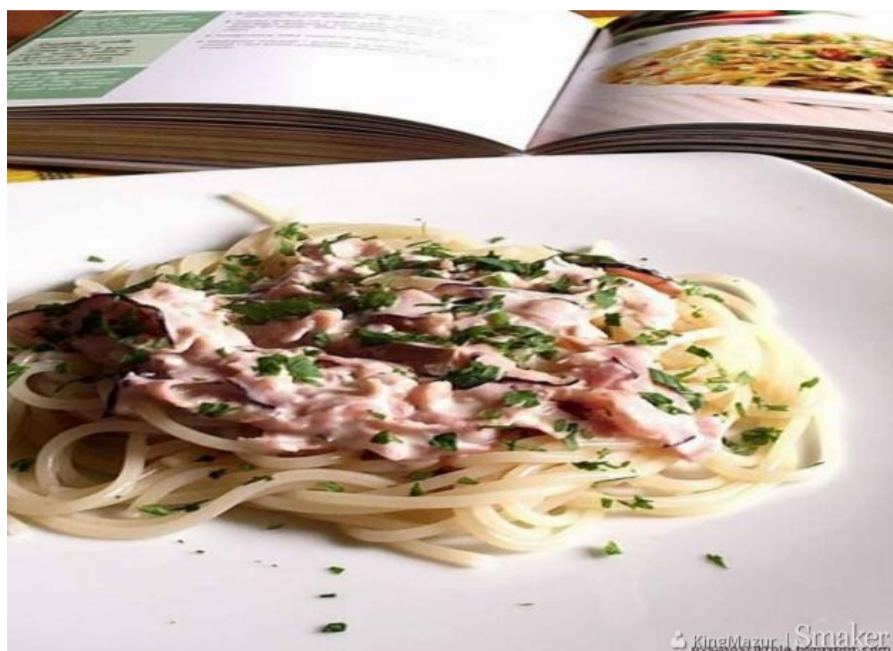
15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- 10 dag pokrojonej w paseczki chudej szynki (najlepiej wędzonej)
- 120 g spaghetti
- 1 posiekany drobno ząbek czosnku
- 4 łyżki nisko-tłuszczowej śmietany
- sól, pieprz
- Świeżo posiekana natka pietruszki
- 1 łyżeczka oliwy

## Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlać wodę, dodać sól i oliwę, doprowadzić do wrzenia, wrzucić makaron i gotować 7 min.
- 2 Szynkę podsmażyć bez tłuszczu na patelni z nieprzywierającą powłoką, dodać czosnek i śmietanę. Wszystko podgrzewać kilka minut na małym ogniu.
- 3 Makaron odcedzić, przełożyć na talerze, polać sosem i posypać natką. Gotowe!

## Twoje notatki do przepisu: