

Spaghetti alla carbonara



Autor: **konhambos**
Przepisów: **353** Ocena: **6785**

3-4 os. 15 min łatwe tanie

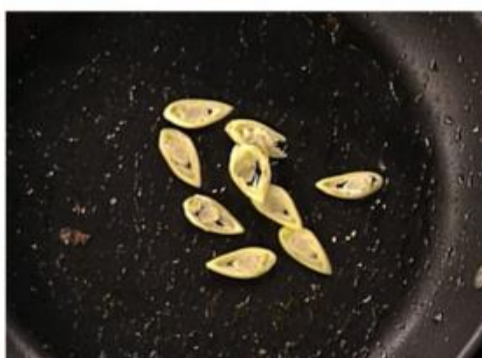


Składniki:

- 400 g cienkiego spaghetti
- 150 g suszonego,dojrzewającego boczku lub pancetta
- 80 g parmezanu
- 4 świeże organiczne jajka
- 1 ząbek czosnku
- trochę wody do gotowania makaronu lub śmietany
- liście bazylii
- 1 łyżka masła
- szczypta gałki muszkatołowej
- sól, pieprz
- oliwa z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Pokroic boczec na drobne paski i smazyc na oliwie z oliwek az bedzie chrupiacy. Wyjac z patelni, osuszyc na papierowym reczniku i umiescic w misce. Czosnek pokroic bardzo drobno i smazyc przez chwile.



- 2 Zetrzeć parmezan i umiescic w duzej misce z jajkami. Dobrze wymieszac składniki i doprawic do smaku gałka muszkatołowa, sola i pieprzem.



- 3 Ugotowac spaghetti "al dente" w duzej ilosci solonej wody, wyjac z garnka i odstawić na kilka sekund, aby ostygly, gdyż jeśli makaron jest zbyt gorący, mieszanka jajek i parmezanu może się sciec.



- 4 Następnie dodać spaghetti do mieszanki jaj i parmezanu i odrobiny gorącej wody, w której gotowaliśmy makaron lub śmietane, aby makaron nie był zbyt suchy, boczek, czosnek i trochę masła.



5 Wszystko dokładnie wymieszać i dodać świeże listki bazylii.



Twoje notatki do przepisu: