

Spaghetti carbonara



Autor: **Kawa-z-mlekiem**
Przepisów: **108** Ocena: **1712**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 250 g makaronu spaghetti
- ok. 200 g boczku
- 3 jajka (lub 3 żółtka)
- 2 łyżki mleka
- 1 łyżka masła
- oliwa do smażenia
- sól, pieprz, tymianek
- ser grana padano, parmezan lub pecorino

Sposób przygotowania:

- 1 Boczek kroimy w kosteczkę. Od razu nastawiamy wodę na makaron.

Boczek smażymy z odrobiną oliwy i łyżką masła na złoto.

Makaron gotujemy al dente.

Do miski wbijamy 3 jajka (lub 3 żółtka), dodajemy sól, pieprz, dużo tymianku i 2 łyżki mleka i rozkłócamy to widelcem.

Następnie rozmieszane jajka wlewamy do usmażonego boczku i od razu dodajemy ugotowany precedzony i gorący makaron (już na wyłączonej płycie, na wyłączonym ogniu).

Energicznie mieszamy, sypiemy tarty ser, mieszamy i gotowe.

Podajemy również posypane serem.

Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: