

Carbonara

Składniki:

180 g Spaghetti

1 ząbek czosnku

Oliwa z oliwek

6 plasterów, surowego wędzonego boczku (cienkich)

2 jaja

Parmezan

Pietruszka

Zacznij gotować wodę na makaron. W międzyczasie wlej na patelnię oliwę dodaj czosnek pokrojony w plasterki oraz pokrojony w cienkie paski boczek. Smaż przez chwilę. Dodaj pietruszkę.

Do miseczki wbij jaja, dodaj trochę soli i pieprzu. Wymieszaj.

Odcedź spaghetti. Wrzuć je na patelnię i wymieszaj łącząc z czosnkiem, boczkiem i pietruszką. Posyp parmezanem oraz świeżym pieprzem. Zestaw patelnię z ognia. Wlej jaja, pamiętaj, żeby jajka nie ścięły się a wytworzyły kremowy sos.

Smacznego!!! :)

