

Carbonara



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

boczek wędzony	35 dag
jajko	15 szt
cebula	1 szt
parmezan	10-15 dag
makaron spaghetti	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek i cebulę pokroić w kostkę, usmażyć. Jajka roztrzepać , dodając do smaku sól, pieprz, oregano, bazylię, pokrojoną zieloną pietruszkę, starty parmezan. Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu i odcedzić. Wcześniej można dodać do wody 2 łyżki oleju- makaron nie będzie się sklejał. Do gorącego makaronu wlać roztrzepane jajka, wyłożyć gorący boczek z cebulą i wymieszać. Jeżeli jajka się nie ścięły, postawić garnek na ogniu i chwilę podgrzewać, mieszając.