

Prosta wersja sosu carbonara



ANNA169HOSZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
jajko	1 szt
szynka	20 dag
śmietanka kremowa	200 ml
sól do smaku	
olej do smażenia	
pietruszka zielona	3 gałązki
parmezan	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzaną patelnię wlać odrobinę oleju lub oliwy z oliwek. Drobnio posiekać cebulę a następnie wrzucić na patelnię. Zeszklić delikatnie i dodać pokrojona w kostkę szynkę. Smażyć razem około 5 minut. Pilnować aby ani cebula ani szynka nie zbrązowiały.

Do miski wlać śmietanę- najlepiej 36% lub 30%, jajko i utarty parmezan- wymieszać i powoli wylewać na patelnię energicznie mieszając. Dorzucić drobnio posiekaną natkę pietruszki lub bazylię.

Doprowadzić sos do wrzenia i najlepiej od razu polewać nim ugotowany makaron.

Nie nadają się do odgrzewania ani przechowywania.