

kakardki w sosie karbonara



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makar kokardki	40 dkg
śmietanka 36%	250 ml
żółtko jajek	3
sól, pieprz	
boczek wędzony	20 plastry
parmezan	starty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

makaron ugotować al dente w osolonej wodzie. boczek pokroić w paseczki i w oddzielnym rondelku przesmażyć na chrupko. zalać tłuszcz, pozostałe skwarki zalać śmietaną. zagotować na wolnym ogniu, doprawić solą i pieprzem. dodać makaron, wymieszać i zdjąć z ognia. szybko mieszając dodać żółtka i parmezan.