

a la carbonara



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinie małe	2
cebula biała	
czosnek	2 ząbki
jajko	2
olej do smażenia	
parmezan starty	5 dkg
makaron rurki	25 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cukinie myjemy, kroimy w cienkie talarki. cebulę i czosnek obieramy, następnie kroimy. warzywa dusimy na rozgrzanym oleju. jajka rozkłócimy z serem. makaron gotujemy al dente we wrzącej osolonej wodzie, odcedzamy. mieszamy z warzywami i jajkami. smażymy na małym ogniu, aż jajka się zetną.