Carbonara wegetariańska

MAGDALENA100

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne	1 opak.
śmietana 12%	1 szklanka
żółtka (1 żółtko na pół śmietany)	1 szt
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nastawiamy makaron (tradycjnie solimy i możemy dolać oleju, żeby się nic nie kleiło).
„Wędlinę” kroimy na niewielkie kwadraty. Na patelnię wlewamy śmietanę i mieszamy podczas rozgrzewania. Dodajemy żółtka (im więcej białka uda nam się oddzielić tym lepiej) i na niewielkim ogniu dość energicznie mieszamy. Po kilku minutach powinien wyjść z tego dość jednolity sos.
Dosalamy, wrzucamy „wędlinę” sojową, chwilę jeszcze grzejemy.
Odcedzamy makaron, wykładamy na talerze, polewamy sosem.