

fettucine carbonara



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bekon	4 plastry
makaron	375 g
lekko ubite żółtka jaj	3 szt
śmietana	1 szklanka
parmezan starty	1/2 szklanki
szczypiorek posiekany	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

usmażyć bekon, aż będzie chrupiący, w międzyczasie ugotuj makaron al dente. gorący makaron wymieszaj z żółtkami, śmietaną, serem i bekonem. posyp szczypiorkiem