

Špagety Carbonara

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do širokého hrnca vložíme slaninku nakrájanú na prúžky a opražíme na oleji na miernom ohni. Odstavíme a odložíme na teplé miesto. Medzitým v mise vyšľaháme 4 žĺtky, pridáme polovičné množstvo syra (25 g) a značné množstvo čerstvého mletého čierneho korenia. Špagety uvaríme v dostatočnom množstve slanej vody „al dente“, scedíme a preložíme do hrnca so slaninkou. Zamiešame, odstavíme a hneď do nich vylejeme vyšľahané vajcia. Dobre zamiešame a okamžite podávame na tanier. Dochutíme syrom.

Ingrediencie

- **Džiugas Mild 180 g / 12 mesiacov** - 50 g
- **Váhalova slanina** - 100 g
- **Olivový olej** - 12 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Smotana na šľahanie** - 25 g
- **Žitok** - 112 g
- **Kukurličné cestoviny - špagety 500 g** - 400 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

