

Špagete karbonara



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** testenine
- **100 g** slanina
- 2 jajeta
- 1 žumance
- **3 kašike** pavlake za kuvanje
- **4 kašike** struganog ovčijeg sira
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **1** cenbeli luk
- so
- biber

Priprema

U dubljem tiganju, propržiti oljušten cen belog luka, dok se ulje ne ugrije i dobije aromu. Dodati slaninu isecenu na deblje šnite, pa na kockice, pržiti lagano pritiskajući viljuškom, da pusti masnocu i postane hrskava. Skloniti sa strane tiganj.

U posoljenu ključalu vodu spustiti testeninu, promešati viljuškom, poklopiti lonac, pa kad ponovo proključa voda sa testeninom, skinuti poklopac i kuvati tačno onoliko koliko stoji u uputstvu na pakovanju testenina. Minut pre nego ocedite testeninu, vratiti tiganj sa slaninom na ringlu.

Oceđenu testeninu, ali ne skroz, dakle ostavljeno je nešto vode u kojoj su se kuvale, ubaciti u tiganj sa slaninom i energično mešati.

Testeninu ubaciti u dublju posudu sa umucenim jajima i struganim sirom, dobro promešati da se ne slepi. Služiti pobibereno i obilato posuto rendanim sirom.

Savet