

## Špagete karbonara (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500** gšpageta
- **250** gsuvog vrata
- **1** cašakisele pavlake
- 2jajeta
- **maloulja**
- **150** gkackavalja
- **maloorigane**

### Priprema

Špagete skuvati u posoljenoj provreloj vodi. Ostaviti da se ocede.

Suvi vrat iseckati i propržiti na ulju. Jaja unutu sa kiselom pavlakom i sipati u šerpu, dodati špagete i mešati dok se ne sjedini. Dodati origano i rendan kackavalj.

### Savet

Po želji servirati sa rendanim kakavaljem i keapom.