

Karbonara



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** špagete
- **3** žumanceta
- svež mleveni crni biber
- krupna morska so
- **150 g**iseckane suve slanine
- maslinovo ulje
- malo iseckanog peršuna
- **30 g**rendanog parmezana

Priprema

Pripremimo sastojke.

Skuvamo špagete al dente (na zub). Veliki lonac sa dosta zasoljene vode. Dok se špagete kuvaju u malo ulja ispržimo iseckanu slaninu i dodamo beli luk. U ciniji umutimo žumanca dodamo bider i rendani sir.

Kad je pasta gotova, ocedimo, pa u ciniji umešamo slaninu i onda mešavinu žumanca i sira. Ne stavljajte više na ringlu, žumanca ce se skuvati od vruce paste. Možete još posuti svežeg iseckanog peršuna i rendanog parmezana.

Savet

Ništa lakše, ak i za poetnike ova Carbonara. Malo sastojaka, a krajnji rezultat ovog jela, koje se još i brzo spremi je zaista veoma ukusna inija paste.