

Špageti Karbonare



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**špageta
- **300 g**mesnate slanine
- **1/2 l**pavlake za kuvanje
- **1** **caš**akisele pavlake
- **2**jajeta
- **1**žumance
- **300 g**izrendanog kackavalja (gauda)
- **200 ml**vode (u kojoj su se kuvale špagete)
- **80 ml**ulja

Priprema

Slaninu iseckati na sitne kockice i staviti je na, zagrejano, ulje da se prži.

Dok se slanina prži skuvati špagete.

U dublju ciniju razbiti jaja, pa ih žicom za mucenje, sjediniti. Dodati pavlaku za kuvanje i kiselu pavlaku. Dobro umutiti. U tankom mlazu, uz neprestano mucenje, sipati vodu, u kojoj su se kuvale špagete. Sve sjediniti.

Kada je slanina postala hrskava, preliti je smesom sa jajima, dobro promešati i pustiti da vri 1-2 minuta. Zatim ubaciti izrendani kackavalj i mešati da se kackavalj rastopi.

Na kraju dodati proceene špagete, dobro promešati i poslužiti.

Savet