

Jacine karbonare



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**špageta
- **125 g**dimljenih pilecih prsa
- **2**žumanceta
- **100-125 ml**neutralne pavlake za kuvanje
- **80 g**rendanog parmezana
- **1 kašičica**belog luka u prahu
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Špagete skuvati da budu al dente, ocediti, ali sacuvati jednu kutlacu vode u kojoj su se kuvale.

Dimljena pileca prsa propržiti na maslacu, tek da zamirišu. Posebno umutiti žumanca, sipati u njih pavlaku za kuvanje, posoliti, pobiberiti i dodati beli luk u prahu. U piletinu ubaciti špagete, kratko propržiti, sipati mešavinu pavlake i žumanaca, ostaviti tridesetak sekundi na šporetu, promešati da se testenina lepo poveže sa umakom i dodati još malo tecnosti u kojoj su se špagete kuvale, da bi umak bio još kremastiji. Sipati špagete na topao tanjir i posuti rendanim parmezanom.

Savet

Jako brza i lepa veerica...