Špageti Carbonara



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**špageta
- **1 kesica** zacina za špageti Carbonara
- **150 g**šunke
- **150 g**slanine
- **10 g**putera
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **200 ml** mleka

Priprema

Špagete obarite i procedite.

Šunku i slaninu isecite na kockice, a zatim propržite na puteru.

Sadržaj kesice "C ideja za špageti carbonara" rastvorite u 200 ml pavlake za kuvanje, 200 ml mleka i 100 ml vode pa pospite preko ispržene šunke i slanine.

Promešajte pa zagrevajte do kljucanja.

Kuvajte još 5-10 minuta uz mešanje. Pomešajte zatim sa skuvanim špagetama.

Servirajte na tanjir i služite.

Savet