Karbonare sa povrcem



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g dimljene slanine
- 1 šargarepa
- 1 paprika
- 2 tikvice
- 1 cen belog luka
- 2 kašike maslinovog ulja
- so
- biber
- ruzmarin
- peršun
- 400 g špageta
- 2 jajeta
- 1 caša kisele pavlake
- parmezan

Priprema

Dimljenu slaninu naseckati na trake, propržiti na maslinovom ulju. Dodati papriku naseckanu na trake, šargarepu na kolutove i sve propržiti. Dodati zdrobljeni beli luk.

Tikvice naseckati tanko na kolutove i dodati da se prže. Posoliti, pobiberiti i dodati ruzmarin.

U meuvremenu skuvati špagete.

Jaja, pavlaku i parmezan pomešati, pa dodati u vruce špagete. Ostaviti poklopljeno 5 min.

Umešati sos od povrca i posuti seckanim peršunom.