

Makarone karbonara



težina: **lako**

za: **4** osoba

време pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** pileceg mesa
- **100 g** slanine
- **2** kasikeulja
- **500 g** testenine
- **250 ml** Moja kravica kuhinjica pavlaka
- **za kuvanje**
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Na ulju ispržiti piletinu isecenu na kocke, zatim dodati slaninu. Testeninu skuvati, ocediti, dodati isprženo meso, zaciniti, preliti pavlakom za kuvanje i promešati. Sve zajedno krckati još 5 minuta. Poslužiti toplo.

Savet