# *Spaghetti Carbonara*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **400 g**špageta
- **300 g**slanine
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1 cen**belog luka
- **4**jajeta
- **100 g**parmezana
- **1 kašika**lista peršuna
- **malo** soli

## Priprema

Propržiti na ulju iseckanu slaninu na kockice i beli luk. Kad porumeni dodati u tiganj skuvane špagete sa dve kutlace vode u kojoj su se kuvale. Pomešati jaja, parmezan, so i iseckan peršun, pa dodati u tiganj sa špagetama. Mešati oko minut, pa skloniti sa šporeta.

## Savet