Špagete karbonara (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**špageta
- **250 g**suvog vrata
- **1 čaš**akisele pavlake
- **2**jajeta
- **malo**ulja
- **150 g**kackavalja
- **malo**origane

Priprema

Špagete skuvati u posoljenoj provreloj vodi. Ostaviti da se ocede.

Suvi vrat iseckati i propržiti na ulju. Jaja unututi sa kiselom pavlakom i sipati u šerpu, dodati špagete i mešati dok se ne sjedini. Dodati origano i rendan kackavalj.

Savet

Po želji servirati sa rendanim kakavaljem i keapom.