

# Špagete Carbonare



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **400 g** špageta
- **500 g** slanine ili suvog vrata
- **400 g** pavlake
- **3** žumanceta
- sir trapist
- parmezan

## Priprema

Skuvati špagete tako što cete u vodu sipati kašičicu soli i staviti da provri. Zatim prelomljene špagete ubacujete u vodu i kuvate 10-tak minuta. Gotove su kad ih viljuškom možete preseći o ivicu šerpe. Procediti špagete.

Naseckati slaninu uzdužno i propržiti je. Obavezno mešati da ne zagori, dok ne porumeni. Višak masnoce ocediti.

Odvojiti 3 žumanceta u cašu/šolju i zatim ih dodati u slaninu. Dodati pavlaku (može i 2/3 od 400 g pavlake) i to sve vratiti na ringlu 1 minut i mešati dok se pavlaka ne rastopi.

Vatrostalnu posudu podmazati uljem. Smesu dodati u špagete i dobro izmešati, pa prebaciti u vatrostalnu posudu. Od gore narendati sir trapist.

Ubaciti u prethodno zagrejanu rernu. Peci 10-tak minuta na 180°C, ne pokrivati posudu. Poslužiti sa parmezanom. Prijatno!

### **Savet**

Može i manje slanine. Obrok po ovom receptu je bogat tako da slaninice imate iz svaki zalogaj.