

Špageti ala carbonara



Sastojci

Potrebno je:

- 425 g špageta
- 2 kašike maslinovog ulja
- 1 glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 175 g dimljene slanine
- 25 g maslaca
- 175 g pecuraka
- 3 dl slatke pavlake
- 3 jaja
- 100 g parmezana
- biber
- so
- sveža nana za serviranje

Priprema

Skuvati špagete u slanoj vodi, procediti ih i ostaviti ih tople u ciniji.

U tiganju na ulju propržiti luk isecen na tanke rezance, dodati slan-inu iseckanu na tanke komade širine oko pola santimetra i pržiti dok ne budu hrskavi. Izruciti na topao tanjir.

U isti tiganj staviti maslac i na njemu propržiti na listice isecene pecurke, oko 3-4 minuta. Izruciti u tanjir sa slaninom. Dobro umešati u ciniji zajedno pavlaku, jaja i sir, zaciniti solju i biberom.

Radeci vrlo brzo, izruciti slaninu i pecurke na tople špagete, preliteri smešom sa jajima, brzo i dobro promešati koristeći dve viljuške i servirati odmah, ukrašavajući svešom nanom.