

Jacine karbonare



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje špageta**
- **125 g dimljenih pilečih prsa**
- **2 žumanceta**
- **100-125 ml neutralne pavlake za kuvanje**
- **80 grendanog parmezana**
- **1 kašicica belog luka u prahu**
- **po ukusu soli**
- **po ukusu biberna**

Priprema

Špagete skuvati da budu al dente, ocediti, ali sacuvati jednu kutlacu vode u kojoj su se kuvalo.

Dimljena pileca prsa propržiti na maslacu, tek da zamirišu. Posebno umutiti žumanca, sipati u njih pavlaku za kuvanje, posoliti, pobiberiti i dodati beli luk u prahu. U piletinu ubaciti špagete, kratko propržiti, sipati mešavinu pavlake i žumanaca, ostaviti tridesetak sekundi na šporetu, promešati da se testenina lepo poveže sa umakom i dodati još malo tecnosti u kojoj su se špagete kuvalo, da bi umak bio još kremastiji. Sipati špagete na topao tanjur i posuti rendanim parmezanom.

Savet

Jako brza i lepa veerica...