Špagete karbonare



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g špageta
- 200 g suvog vrata
- 1 pakovanje zdenke
- 2 caše kisele pavlake
- ulje
- so
- origano

Priprema

Suvi vrat iseckajte na tanke ražnjice.

Špagete stavite u malo posoljenu kipucu vodu i kuvajte 5 minuta.

Dok se špagete kuvaju u vecu šerpu sipajte malo ulja, dodajte iseckan suvi vrat i malo propržite, dok ne porumeni.

Dodajte Zdenke i pavlaku i neprestano mešajte dok se sir ne istopi.

Sipajte proceene špagete, dodajte malo soli i origana, i dobro promešajte.

Služite tople. Po želji pospite parmezanom.