

Karbonara sa špagetama od bundeve



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1špageti bundeva
- 100 gsuvog mesa-slanine....
- 50 gparmezana
- 1 celojaje
- 3žumanjka
- malobibera
- maloperšinovog lista

Priprema

Bundevu preseći na pola, malo posoliti i pouljiti. Na tepsiju staviti papir za pečenje i staviti očišćene bundeve od semenki, okrenute prema dole. Peci na 180-200 stepeni, kad rubovi potamne gotova je. Sacekati da se malo ohladi, uzeti viljušku i lagano strugati, odvajati špagete. Prilog koji god želite, ja je pravim i u slatkoj i u slanoj verziji, meni se svi?aju. dakle za danas. Karbonara. Sitno iseckati slaninicu, ili neko drugo suvo meso. Pržiti lagano na tavi, bez dodatka ulja. Posebno umutiti 1 celo jaje i 3 žumanjka, dodati sitno izrendan sir. Kad se suvo meso ispržilo, dovoljno je pustilo masnoce, (ne dodavati još masnoce) dodala sam špagete, lagano prelila sa mešavinom jaja i sira, isključila šporet i lagano promešala da se sir otopi i ispeku jaja, da se žumanca skuvaju od same temperature i da zajedno sa sirom, koji ce se otopiti, stvori neka vrsta kreme. Nije potrebno soliti zbog suvog mesa, a ako vam nije slano vi posolite. Stavila biber, servirala u korama-zdelicama ;) i posula sa malo sira i peršinovog lista.

Savet