

Karbonara sa špagetama od bundeve



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**špageti bundeva
- **100 g**suvog mesa-slanine....
- **50 g**parmezana
- **1** celojaje
- **3**žumanjka
- **malobibera**
- **maloperšinovog** lista

Priprema

Bundevu preseći na pola, malo posoliti i pouljiti. Na tepsiju staviti papir za pecenje i staviti očišcene 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 sviaju. 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 masnoće, (ne dodavati još masnoće) dodala sam špagete, lagano prelila sa mešavinom jaja i sira, iskljucila 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