

Carbonara ala Simple



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g testenine - po želji
- 3 jajeta - žumance
- 2 kašice kisele pavlake
- 150 g stišnjene šunke
- maslinovo ulje
- so
- biber
- bosiljak
- kari u prahu
- beli luk u prahu

Priprema

Sos: Izmutiti žumance u posebnu ciniju, dodati pavlaku, izmutiti dobro, dodati so i biber.

Na blagoj vatri staviti u malu šerpu malo maslinovog ulja i ubaciti sitno isecenu stišnjenu šunku, ostaviti malo da se krcka.

Potom u nju ubaciti prethodni izmuceni sos žumanceta i pavlake, sve to pomešati i ostaviti da se krcka dok se malo ne razredi.

Potom ubaciti još malo soli i bibera, malu kašičicu: karija u prahu, belog luka u prahu i malo bosiljka. Sve to dobro izmešati.

Testeninu: Skuvati u vodi sa malo soli i maslinovog ulja. Na kraju testeninu preliti sosom.