Karbonara (2)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**testenine
- **1 mala glavica**crnog luka
- **200 g**dimljene mesnate slanine
- **100 g**šunkarice
- **4**jajeta
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **50 g** parmezana
- **malo**maslinovog ulja
- **po potrebi** so
- **po potrebi**biber
- **po potrebi** peršunovo lišce

Priprema

Luk sitno iseckati. Slaninu i šunkaricu iseckati na sitnije kockice. U duboki tiganj sipati malo maslinovog ulja staviti seckani luk, slaninu, šunkaricu i to propržiti. Testeninu skuvati u posoljenoj vodi i ocediti.

Jaja penasto mikserom umutiti, dodati pavlaku, so, zacin i biber sve po želji i parmezan. Staviti testo u tiganj, promešati, preliti jajima i na umerenoj vatri mešati dok se ne zgusne. Posuti peršunovim lišcem.

Savet