

Brza Karbonara



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je

- **100 g** pancete
- **500 ml** neutralne pavlake
- **3 kašike** kisele pavlake
- **po ukusu** parmezan
- **1 cen ili u prahu** belog luka
- **malosoli** i bibera
- **prstohvat** peršuna
- **1 pakovanje** špageta
- **2** jajeta

Priprema

Staviti testenine da se kuvaju. Iseckati pancetu sitno i blago propržiti, dodati izgnjecen cen belog luka ili beli luk u prahu, po ukusu. Sa druge strane umutiti zajedno - dva jaja, kiselu pavlaku i neutralnu pavlaku. Preliti preko blago ispržene pancete, posoliti i pobiberiti po ukusu i odmah staviti skuvanu testeninu. Mešati dok se ne zgusne, dok se sos malo ne ukuva, dovoljno je oko 2-3 minuta. Na kraju staviti peršun i parmezan. Prijatno.

Savet