

Makarone karbonara



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** makarona po želji
- **300 g** slanine ili šunke
- **3** cašepavlake za kuvanje
- **3** jajeta
- **3 pune kašike** rendanog parmezana
- **po potrebi** so
- **po želji** origano

Priprema

Makarone skuvati u posoljenoj vodi. Slaninu ili šunku iseci na kockice i propržiti na malo ulja. Pavlaku, jaja i parmezan izmešati i po želji posoliti pa dodati proprženu slaninu/šunku zatim sipati u dublji tiganj i na laganoj vatri mešati dok se sos ne zgusne. Proce?enim makaronama dodati pripremljen sos, po želji zaciniti origanom i sve dobro izmešati. Sipati u dublju ciniju i odozgo posuti sa rendanim parmezanom.

Savet