

## Špagete "Karbonare"



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g**špageta
- **300 g**slanine, sitno iseckane
- **2**jajeta
- **3**žumanca
- **40 g**parmezana (1 kesica)
- **3** češnjabelog luka
- **1/2 l**pavlake za kuvanje
- ulje
- so

### Priprema

Na ulju ispržiti slaninicu i beli luk (ne seckati ga, samo ga malo viljuškom pritisnuti). Kada se slanina isržila beli luk izvaditi. Jaja i žumanca umutiti, pa dodati parmezan. Izmešati da se parmezan sjedini sa jajima. Skuvati špagete, paziti da se ne prekuvaju. U smesu od jaja i parmezana dodati 200 ml vrele vode u kojoj su se špagete kuvale i izmešati. Špagete ocediti, nemojte ih prati, i dodati ih u sud gde se pržila slanina. Izmešati, pa polako sipati smesu od jaja. Dodati pavlaku, izmešati da se sve sjedini, posoliti po ukusu i ostaviti na vatri još 2-3 minuta.

### Savet