

# 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** cešnjabelog luka
- **1/2 l** pavlake za kuhanje
- 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 kuvali 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 minute.

## Savet