

Špagety carbonara

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Uzená slanina 300 g
- Parmazán a pecorino sýr 50 g
- Špagety 500 g
- Sůl 1 špetka
- Olivový olej 3 lžíce
- Červené víno suché 125 ml
- Vejce 4 ks
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Bazalka - nakrájená 0.5 svazek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Slaninu také nakrájíme na malé kostičky. Parmazán a sýr Pecorino najemno nastrouháme.

Špagety uvaříme v osolené vodě na skus. Olivový olej zahřejeme a důkladně na něm orestujeme cibuli a slaninu. Zalijeme červeným vínem, povaříme a dáme stranou.

vejce rozkvedláme, osolíme, opepříme a vmícháme strouhaný sýr. Petrželku očistíme, omyjeme, osušíme a najemno nasekáme.

Uvařené špagety necháme dobře okapat a ještě horké je smícháme se směsí cibule a slaniny a s vaječnou směsí. Podáváme posypané nakrájenou bazalkou.