

Spaghetti carbonara

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pancetta 100 g
- Sýr pecorino 50 g
- Parmazán 50 g
- Vejce 3 ks
- Špaget 350 g
- Česnek, oloupaný 2 stroužek
- Máslo 50 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Černý pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do velkého hrnce dejte vařit vodu na těstoviny. Slaninu nakrájejte najemno, sýry nastrouhejte. Vejce prošlehejte vidličkou v misce, osolte a opepřete.
2. Vsypete do vařící vody lžičku soli, a jakmile se tekutina začne znovu vařit, vložte do ní špagety. Povařte je podle návodu na obalu nebo vlastní chuti tak, aby zůstaly pevné na skus (al dente).
3. Česnek trochu zmáčkněte plochou stranou nože, aby se uvolnily silice. Zatímco se vaří těstoviny, rozpustíte na velké silnostěnné pánvi máslo a vsypete do něj kostičky slaniny i stroužky česneku. Na středním ohni je smažte zhruba pět minut. Míchejte, až je slanina zlatá a křupavá. Česnek už svoji dějinnou roli splnil, tak ho vylovte a vyhodte.
4. Pod pánví udržujte velmi mírný plamen. Jakmile těstoviny dosáhnou správné konzistence, pomocí kleští nebo dírkované naběračky je vyjměte a přihodte na pánev. Vůbec nevadí, že na nich ulpěla voda; jak bylo řečeno, přispívá k jemnosti omáčky.
5. K vejcím v misce zašlehejte většinu sýra. Pánev s těstovinami odstavte a přilijte k nim vajíčka se sýrem. Kleštěmi nebo dlouhou vidličkou těstoviny promíchávejte a zdvihejte tak, aby se co nejíp obalily vaječnou směsí; ta se díky teplu sálajícímu z těstovin zpevní, ale nezačne se srážet. Přidejte pár lžic husté tekutiny, v níž se vařily těstoviny, ale jen tolik, aby byla omáčka hedvábně vlahá, nikoli vodnatá. Je-li třeba, trochu ji osolte.
6. Pomocí dlouhé vidličky stočte každému na talíř jakýsi špagetový drdůlek. Poprašte ho trochu zbylého sýra, čerstvě mletým pepřem a ihned podávejte. Tip: Pokud zůstanou porce na talíři chvíli stát a hedvábný lesk omáčky se začne ztrácet, zastříkněte těstoviny těsně před podáváním trochu vody z těstovin.