Delikátní carbonara

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny rigatoni 500 g
- Cuketa 6 ks
- Lilek 1 ks
- Žloutky 4 ks
- Šlehačka 40% 100 ml
- Strouhaný parmazán 2 hrst
- Sůl 4 špetka
- Čerstvě mletý pepř 3 špetka
- Olivový olej 1 ks
- Anglická slanina 12 plátek
- Tymián 1 svazek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rigatoni uvařte ve velkém hrnci osolené vody podle návodu na obalu. Než začne voda vřít, nakrájejte si cukety i lilek na stejné, středně velké kousky.

Teď se vrhněte na přípravu omáčky carbonara: do mísy dejte žloutky, šlehačku a polovinu parmazánu a vidličkou vše promíchejte. Můžete lehce okořenit. Dejte stranou, rozpalte velkou pánev a na troše olivového oleje osmahněte pokrájenou slaninu. Jakmile je krásně křupavá, přihoďte

cuketu, lilek a dvě pořádné špetky pepře. Přidejte nasekaný tymián, všechno důkladně promíchejte a opečte doměkka.

Hotové těstoviny sceďte, ale trochu vody si slijte do hrnečku. Pak těstoviny promíchejte s opečenou zeleninou a slaninou. Vodu z těstovin přidejte ke smetanové omáčce a promíchejte – co nejrychleji, aby se nesrazila vajíčka. Přidejte k těstovinám a servírujte se zbylým parmazánem.