

Italské špagety carbonara

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- česnek 2 stroužek
- špagety 100 g
- olivový olej 1 ks
- žloutek 2 ks
- anglická slanina nebo šunka 100 g
- **na ozdobu**
- čerstvá petrželka 1 ks
- **podle chuti**
- čerstvá bazalka 1 ks
- sůl 1 ks
- strouhaný parmezán 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Itálie

Počet porcí: 1

Postup:

Do osolené vroucí vody dáme vařit špagety a promícháme, aby se nepřilepily. Vaříme až do doby, kdy budou al dente. Potom špagety scedíme tak, aby nám zbyla uvařená voda, pomůžeme si sítím, které položíme na misku nebo hrnec.

Zvlášť na pánev dáme olivový olej, poté přidáme šunku či anglickou slaninu a osmahneme, dále přidáme na tenká kolečka nakrájený česnek a zhruba 1 - 2 minuty restujeme na mírném ohni.

Uvařené špagety přidáme na pánev k orestovanému česneku a k šunce či slanině a chvíli restujeme. Poté nabereme asi do půlky malé sklenice (cca 50 - 70 ml) osolenou vodu ze špaget, přidáme ji ke špagetám a promícháme. Přidáme 2 žloutky a velice rychle promísíme se špagetami, aby se nám žloutky na ohni neuvařily. Vsypeme strouhaný parmazán a znovu promícháme, nakonec přidáme nasekanou bazalku.

Italské špagety carbonara podáváme s čerstvě nasekanou petrželkou a ještě na závěr posypeme parmazánem.