

Špagety carbonara

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej olivový 1 dl
- sůl 1 ks
- pepř mletý 1 ks
- parmazán 1 ks
- vejce 4 ks
- špagety 1 balíček
- slanina 200 g
- petrželka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Slaninu rozškvaříme na pánvi a tuk slijeme. V míse smícháme sýr, vejce, olivový olej, pepř, sůl a osmahnutou slaninu. Špagety uvaříme v osolené vodě, scedíme a vložíme do misky s vaječnou směsí, důkladně promícháme, vrátíme do zahřáté pánve a za stálého míchání prohřejeme, aby se vejce srazila. Špagety posypeme petrželkou a podáváme.