Špagety Carbonara III.

Kategorie: Pokrmy

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Špagety 0.5 balení
- Slanina 4 plátek
- Žloutky 4 ks
- Zakysaná smetana 100 g
- Mléko 3 lžíce
- Parmazán 100 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Citron 0.25 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Přiveďte k varu hrnec hodně osolené vody a dejte do něj těstoviny. Promíchejte je, aby se neslepily. Žloutky se smetanou, mlékem, parmazánem, jemně nasekanou petrželí, šťávou asi z 1/4 citronu a trochou citronové kůry rozšlehejte ve větší míse. Chvíli před koncem vaření těstovin osmahněte ve velké pánvi na olivovém oleji slaninu do zlatohněda. Až se těstoviny uvaří a jsou takzvaně al dente, zceďte je. Trochu vody z vaření si nechte stranou. Těstoviny přeneste do pánve ke slanině a dobře promíchejte, ještě lehce prohřejte a odstavte. Poté zalijte vaječnou směsí, která se horkem z těstovin mírně uvaří, ale nezhoustne příliš. Měla by být hladká a krémová. Pokud by těstoviny byly příliš suché, můžete přidat pár lžíc vody z vaření. Posypte čerstvě mletým pepřem, podle chuti dosolte a promíchejte. Ihned servírujte.