



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Udon Carbonara

Czas przygotowania: 25 minut


Liczba porcji: 1 duża porcja lub 2 małe

W 100 g dania:

Wartość energetyczna	256 kcal
Węglowodany	15 g
- W tym cukry	1 g
Białko	13 g
Tłuszcze	16 g

Składniki

● świeży makaron udon	200 g
● średniej wielkości jajko	1 sztuka
● żółtka jajek	2 sztuki
● Guanciale, Pancetta lub boczek surowy wędzony	100 g
● ser Parmigiano Reggiano lub Pecorino Romano	35 g
● pieprz	spora szczypta

 Ukryj zdjęcia

Udon Carbonara

▼ Krok 1: Zrób prosty sos

Do miski wbij jedno całe jajko oraz dodaj jeszcze jedno samo żółtko (drugie żółtko ze składników daję do dekoracji na sam koniec).

Zetrzyj 35 gramów parmezanu lub innego sera tego typu. Dodaj też sporą szczyptę świeżo mielonego pieprzu. Całość dokładnie wymieszaj, aby nie było widać śladu samego białka.

▼ Krok 2: Podsmaż boczek

Oryginalnie sięgamy po Guanciale, czyli część policzka wieprzowego (podsuszony, dojrzewający) oraz ewentualnie lub Pancetta (rodzaj dojrzewającego boczku wieprzowego). Tutaj śmiało możemy zastąpić je boczkiem surowym wędzonym. W boczku surowym skórę usuń, a mięso ze słoniną pokrój w większą lub drobną kostkę lub na małe paseczki.

Pokrojony boczek umieść na zimnej patelni. Ustaw trochę wyższą niż niska moc palnika i czekaj, aż tłuszcz się wytopi a mięso zarumieni. W razie potrzeby na patelnię dodaj odrobinę oleju do smażenia. Podczas podsmażania zamieszaj kilka razy całość. Odstaw patelnię na bok.



▼ Krok 3: Udon połącz z sosem

W garnku z wrzącą wodą umieść 200 gramów świeżego makaronu Udon. Gotuj go tak około dwóch minut, aż zrobi się całkowicie miękki i elastyczny. Gorący macon odcedź i od razu umieść w misce z sosem. Całość dokładnie wymieszaj.

▼ Krok 4: Połącz składniki i podawaj

Na porcję makaronu Udon z sosem wyłóż podsmażony, gorący boczek (najlepiej bez tłuszczu, który został na patelni). Na środku wyłóż żółtko jajka, a całość oprósz świeżo mielonym pieprzem i ewentualnie odrobiną parmezanu. Podawaj od razu po zrobieniu.

Smacznego.

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

