

Spaghetti Carbonara

Klasyczne włoskie danie, które jest szybkie i łatwe do przygotowania. Smakuje wyśmienicie!

Składniki

- 200g spaghetti
- 100g boczku
- 2 jajka
- 50g parmezanu
- 2 ząbki czosnku
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Ugotuj makaron al dente w osolonej wodzie.
2. Podsmaż boczek na patelni.
3. W osobnej misce wymieszaj jajka z tartym parmezanem.
4. Połącz makaron z boczkiem, zdejmij z ognia i dodaj mieszankę jajeczną.
5. Dopraw solą i pieprzem, dokładnie wymieszaj.
6. Podawaj gorące, posypane dodatkowym parmezanem.

Zdjęcie potrawy



Wartości odżywcze (na 100g)

Składnik	Wartość
Kalorie	350 kcal
Białko	12g

Tłuszcze	15g
Węglowodany	45g

Czas przygotowania i poziom trudności

Czas przygotowania: 20 minut

Poziom trudności: Łatwy

Więcej przepisów

[Sprawdź więcej przepisów](#)

Dodaj komentarz

Imię:

Komentarz:

Autor przepisu: Jan Kowalski

[Regulamin strony.](#)