**Карбонара**

спагетти - 200-300 г,

бекон - 100 г,

желтки - 4 шт,

сливки (35%) - 100 мл,

тертый пармезан (грана падано, джюгас и т.п.) - 50 г,

чеснок - 1 зубчик,

2 веточки петрушки (только листики, без стеблей),

соль,

свеже молотый перец

Бекон нарезать тонкой соломкой или маленькими кубиками.

Чеснок очистить и мелко порубить.

Зелень вымыть, обсушить и мелко порубить.

В глубокой сковороде или сотейнике обжарить, на среднем огне, бекон, около 2 минут, чтобы только вытопился жир.

Добавить чеснок и обжарить еще 2 минуты.

Положить петрушку, немного поперчить свежемолотым перцем, перемешать и снять сотейник с огня.

В миске соединить: яичные желтки, сливки, тертый пармезан, соль и перец.

Хорошо перемешать сливочный соус (взбивать не нужно).

Спагетти отварить в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль денте (с момента закипания варить на 1 минуту меньше, чем указанно на упаковке).

Откинуть спагетти на дуршлаг, соединить с обжаренным беконом и перемешать.

Добавить к спагетти сливочный соус и быстро перемешать пасту с соусом (от жара пасты, желтки в соусе дойдут до готовности).

Снять сотейник с пастой с огня и сразу подавать к столу.

При подаче посыпать спагетти карбонара зеленью петрушки и тертым пармезаном.