

# Špagety carbonara



Hl. jídlo



Maso



Uvaříme **špagety** (500 g) v osolené vodě a scedíme.

Na pánvičce opražíme na kostičky nakrájenou **slaninku** (100 g), přidáme k ní **máslo** (1 lžíce), prolisovaný **česnek** (2 stroužky) a odložíme bokem.

Pak do pánvičky nalijte **smetanu** (150 ml), **žloutky** (2 ks) a polovinu strouhaného **parmezánu** (50 g). Krátce prohřejte, přidejte špagety a promíchejte.

Pak dejte na talíř, který posypete opraženou slaninkou s česnekem, kterou jsme dali bokem. Na to dáme ještě druhou půlku strouhaného **parmezánu** (50 g) a petržel nebo bazalku.



☐ 500 g špaget

☐ 100 g slaniny

☐ 1 lžíce másla

☐ 2 stroužky česneku

☐ 2 žloutky

☐ 150 ml sladké smetany

☐ 50 g strouhaného parmezánu

☐ sůl

☐ bazalka nebo petrželová nať

## Komentáře

**Jan Novák**

Nejlepší jídlo, které jsem kdy jedl!

**Jana Nováková**

Místo dvou žloutků bych dala tři.

Přidat komentář...

