

# Špagety carbonara

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

★ Krok

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

★ Krok

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

★ Krok

Pak dejte na talíř, který posypete opraženou slaninkou s česnekem, kterou jsme dali bokem. Na to dáme ještě druhou půlku strouhaného **@par**

★ Krok



Parmezán



Parmská šunka

Foto 1



☐ 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

