Špagety carbonara

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.





Štítky





