

Špagety carbonara



Špagety carbonara
 na 500 g špaget: (6-7 osob)
 • 150 g anglická slanina na kostičky
 • 4 stroužky česneku na plátky
 • 5 vajec
 • 150 g tvrdého nastrohaného syra
 • lžice másla
 • sůl, pepř

Na másle se opeče slanina s česnekem (ve velké pánvi), v hrnci se v osolené vodě uvaří špagety přendají do pánve ke slanině a česneku, voda, která z nich kape, není na škodu. V misce se rozšlehnou vejce a vmíchá se do nich nastrohaný sýr. Vypreme plotku se špagetami a vmícháme pomalu sýrovo-vejčnou směs. Pokud je to příliš husté, nareďme vodou ze špaget. Osolíme, opepříme podle chuti a podáváme.

From:

<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/spagety_carbonara

Last update: **2024/07/20 19:31**

