

Spaghetti carbonara



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 3

2864 kalorií , **0 g** cukrů , **108 g** tuků , **96 g** bílkovin

Autor: Tomáš Král

Odkaz: <https://srecepty.cz/spaghetti-carbonara>

Příprava

Dáme vařit těstoviny v osolené vodě. Mezitím si nakrájíme slaninu na kousky a opečeme na pánvi. Dáme bokem a nalijeme smetanu na pánev. Prohřejeme a vsypeme nastrohaný sýr a žloutky, sůl, pepř. Těstoviny slijeme a nějakou vodu z nich si necháme bokem. Pokud máme hustou smetanu se sýrem, tak přilejváme vodu z těstovin, aby byla směs hezky tekutá. K těstovinám nasypeme slaninu a zalijeme směsí. Pořádně promícháme. Na talíři můžeme posypat třeba bazalkou a parmazánem.



Ingredience

- 400 g špagety
- 250 ml smetana ke šlehání (šlehačka)
- 4 stroužek Česnek
- 2 ks žloutek
- 200 g parmazán/parmezán
- 200 g slanina

Kategorie

Italská, Obiloviny, těstoviny a rýže