

Spaghetti Carbonara

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [annakoszalkowska](#), dnia 4 Stycznia 2013r. o 12:45

Tagi: [spaghetti](#), [carbonara](#), [Włochy](#), [boczek](#)

Rodzaj dania: [dania główne makarony](#)

Rodzaj kuchni: [włoska](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
makaron spaghetti	400	g	dodatki
wieprzowina - boczek wędzony	150	g	mięsa
czosnek	3	ząbek	warzywa
masło	2	łyżka	nabiał
jajo kurze	3	szt.	nabiał
śmietana 18%	100	ml	nabiał
ser parmezan	50	g	nabiał
ser gouda	50	g	nabiał
olej lub oliwa dowolna	2	łyżka	płynny i sosy

Opis

- Boczek pozbawić twardej skóry, pokroić w cienkie plastry, a następnie w drobną kostkę. Czosnek obrać, posiekać. Na patelni rozgrzać masło, smażyć na nim boczek około 5 minut. Następnie dodać czosnek i smażyć jeszcze 3 minuty.
- Makarony spaghetti ugotować al dente w osolonej wodzie (0,5 łyżeczki soli) z dodatkiem 2 łyżek oleju według przepisu na opakowaniu. Odcedzić na sicie, przelać zimną wodą, przelać do smażonego boczku, dobrze wymieszać.
- Sery zetrzeć na tarce, na drobne wiórki. Wymieszać.
- Surowe jajka wymieszać dokładnie ze śmietaną i połową obu rodzajów serów. Przyprawić do smaku solą i pieprzem czarnym świeżo mielonym. Przygotowaną mieszankę przelać do makaronu i wymieszać, aż jajka się zetną (sos zgęstnieje).
- Gotowe spaghetti carbonara pozawijać porcjami w gniazda, ułożyć na półmisku, posypać pozostałym startym serem i od razu podawać.



Dla ilu osób: 8
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowania: 0godz. 40min.
 Cana:
 Liczba kalorii: całej potrawy: 5600 kcal jednej porcji: 700 kcal