Nejlepší spaghetti alla carbonara

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Nakrájíme si pancettu na proužky. Rozpálíme pánev s kapkou olivového oleje. Stačí opravdu malinko, protože dost špeku se z pancetty, kterou použijeme, vypeče. Restujeme ji dokřupava. Do mísy vyklepneme 4 žloutky z vajec, přistrouháme parmezán, důkladně směs promícháme a opepříme. Z hotových těstovin odebereme hrnek vody, ve které se vařily. Poté je slijeme. Pancettu přidáme k pastě a párkrát ji se slaninou promícháme. Přidáme vejce se sýrem a přiléváme horkou vodu z těstovin. Mícháme a vidíme, jak se nám tvoří krásná lesklá omáčka. Uvařené těstoviny servírujeme na hluboký talíř. Před podáváním je ještě hojně posypeme mletým pepřem a parmezánem.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Parmazán 100 g** - 100 g
- **Žloutek** - 112 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 200 g
- **Kukuřičné těstoviny s quinoou Sam Mills - Špagety 250 g** - 600 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE