

Makaron carbonara

Przepis dodany przez użytkownika cassia

Makarony przede wszystkim kojarzą się z włosami. Jest to typowe danie włoskie i smaczne.

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- makaron - 1 kg
- żółtka - 15 szt.
- ser żółty starty - 15 łyżeczka(i)
- wędzony boczek pokrojony w kostkę - 2,5
- oliwa - 5 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Ugotować makaron na półtwardo i odcedzić.
Wymieszać w misce żółtka z serem, przyprawić pieprzem.
Boczek przesmażyć na oliwie i dodać do makaronu.
Wlać żółtka z serem i delikatnie wymieszać. Podawać od razu.

