

Špagety se slaninou a smetanou (Carbonara)

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

250 g	špagety
200 g	kvalitní anglická slanina
1 kelímek	smetana
4 ks	čerstvé (!) žloutky
100 g	strouhaný sýr (nejlépe se hodí parmazán)
	sůl
	čerstvě mletý pepř
	čerstvá zelená petrželka na ozdobu (nemusí být)



Postup přípravy

Špagety dáme vařit do osolené vroucí vody a uvaříme je tzv. na skus. Mezitím si pokrájíme slaninu na malé kostičky a orestujeme ji nasucho ve velké hluboké pánvi. V míse poté smícháme smetanu, žloutky a nejemno nastrohaný sýr. Tuto směs spolu s vařenými horkými těstovinami přidáme do pánve ke slanině a všechno promícháme. Podle chuti osolíme a opepříme. Špagety nandáme na talíře, kde ještě můžeme ozdobit kouskem čerstvé zelené petrželky. Ihned podáváme.