

Špagety Carbonara

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

250 g	špagety
1 lžíce	olivový olej
200 g	kvalitní anglická slanina
1 malý stroužek	česnek
4 ks	čerstvé žloutky
100 g	strouhaný sýr (nejlépe se hodí parmazán)
	sůl
	čerstvě mletý pepř
	čerstvá zelená petrželka na ozdobu



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 na olivovém oleji ve velké hluboké pánvi. Ke konci přidáme nadrobno nasekaný stroužek česneku, plamen vypneme a necháme rozvonět. V misce si poté smícháme žloutky a najemno nastrouhaný sýr. Tuto žloutkovo-sýrovou směs přidáme spolu s vařenými horkými těstovinami (a trochou vody z těstovin) do pánve ke slanině. Všechno promícháme a krátce zarestujeme. Podle chuti osolíme, opepříme a ozdobíme kouskem čerstvé zelené petrželky. Ihned podáváme.