

## ŠPAGETY CARBONARA – „SPAGHETTI ALLA CARBONARA“

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA



© I love Italy

### Suroviny

250 – 300 g špaget

2 – 3 celá vejce

strouhaný sýr Gran Moravia

250 g čerstvé italské pancetty

(nebo guanciale), kterou nakrájíte  
na kostky

trošku chilli papričky (1-2 kousky  
malých chilli papriček)

olivový olej

pepř

Tento velmi známý recept Italové často varí s tzv. „guanciale“ a ne s „pancettou“. Guanciale je chuťově výraznější a obsahuje větší množství tuku, což několikanásobně zdokonalí už tak dobrý recept. Recept pro 2 osoby.

### Příprava:

Začněte vařit těstoviny ve vroucí osolené vodě. Mezitím si připravte na pánvi olivový olej (cca 6 pol. lžic – guanciale obsahuje víc tuku než pancetta, tak stačí i 1 lžice) a usmažte v něm chvíli chilli papričku 1-2 ks (pokud najdete ty malé chilli papričky – cca 1 cm, pokud ne tak můžete použít chilli už rozemleté na malé kousky). Potom přidejte pancettu (kdo chce, může tu chilli z pánve následně vyndat). Připravte si do hlubokého talíře vejce a pořádně je rozšlehejte. Když jsou těstoviny hotové, přidejte je na pánvi a pořádně smíchejte při vypnutém žáru s pancettou a olejem. Poté přidejte rozšlehaná vajíčka, strouhaný sýr, vše dost opepřete a pořádně zamíchejte, dokud se vám nevytvoří krásné krémovitá omáčka. Nakonec ještě všechno posypejte sýrem Gran Moravia.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST