



Suroviny

320 g špaget

250 g vepřového laloku guanciale
na kostičky

2 vejce

1 žloutek

100 g nastrohaného sýru

Pecorino

extra panenský olivový olej
pepř

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

První chod pocházející z Lazia můžete připravit se všemi druhy těstovin. Jeho příprava je snadná a rychlá a jeho chuť vynikající. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Těstoviny uvařte al dente a ponechte si stranou trochu vody z vaření. Mezitím si na pánvi dorůžova osmahněte guanciale po dobu asi 3 minut. K masu přidejte těstoviny, olej a lžíci vody z vaření těstovin. Sejměte pánev z plotny. Rozšlehejte vejce a žloutek s Pecorinem, osolte a dobře promíchejte. Směs nalijte na těstoviny, dostatečně opepřete, promíchejte a podávejte. Věnujte velkou pozornost chvíli, kdy k těstovinám přidáváte vejce: neprovádějte to, když je pánev na plotně, aby pokrm nebyl příliš vysušený.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST