



## Carbonara z cukinią

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

cukinia mała - 1 szt.  
makaron penne - 20 dag  
żółtka surowe - 2 szt.  
śmietana 30 % - 150 ml

starty parmezan - 1 garść  
pancetta lub wędzony boczek - 6 plaster  
tymianek, sól, pieprz - do smaku  
oliwa - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wstawić na gaz osoloną wodę w dużym garnku. Cukinie przekrójcie wzdłuż, najpierw na pół, a następnie na ćwiartki. Wyciąć gniazda nasienne i pokroić pod kątem na kawałki o podobnej wielkości i kształcie, jak penne. Mniejsze cukinie można po prostu pokroić na plasterki. W tym momencie powinna zawrzeć woda, wrzucić więc do niej penne i gotować zgodnie z zaleceniami na opakowaniu. Włożyć żółtka do miski, dodać śmietanę i połowę parmezanu i wymieszać wszystko widelcem. Przyprawić odrobiną pieprzu i soli i odstawcie na bok.

Wstawić na gaz dużą patelnię z grubym dnem, wlać kilka łyżek oliwy i podsmażyć pancettę lub boczek, aż skwareczki będą rumiane i chrupiące. Dołożyć cukinię, posypać ją dużą szczyptą pieprzu—by miała wyraźnie ostry smak. Posypać listkami tymianku, wymieszać, aby cukinia pokryła się oliwą z boczkiem i smażyć, aż lekko zmięknie i zacznie się przyrumieniać.

Odcedźcie ugotowany makaron, zostawiając na dnie garnka trochę wody. Błyskawicznie wymieszać na patelni makaron z cukinią i boczkiem, następnie zdjąć patelnię z ognia i dolać chochelkę wody, pozostałej z gotowania makaronu i wlać śmietanę z jajkami i parmezanem. Szybko wszystko wymieszać. Od tego momentu żadnego podsmażania, bo z jajek zrobi się jajecznicą.