



## Carbonara

 Barbara Strużyna

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 25 min

 4 porcje

### Składniki:

pancetta - 200 g

jaja - 3 szt.

żółtko - 1 szt.

pieprz - sporo - - do smaku

parmezan starty - 100 g

makaron spaghetti - 500 g

sól - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Na suchą patelnię wysypujemy boczek (pancetta) lub wołowe policzki pokrojone w drobną kostkę, zaczynamy smażyć na małym ogniu aby boczek puścił tłuszcz. Smażymy do zrumienienia skwarków.

**KROK 2:** Zagotowujemy wodę z solą (3-4 litry), gotujemy makaron wg. przepisu na opakowaniu, al dente, nie rozgotowujemy. Makaron odcedzamy i przekładamy z powrotem do garnka w którym się gotował.

**KROK 3:** Gdy gotuje się makaron i smaży boczek do miski wbijamy jaja i dokładamy jedno żółtko z 4 jaja. Mieszymy je, dodajemy starty ser i świeżo zmielony pieprz, mieszymy.

**KROK 4:** Gdy skwarki są gotowe, przekładamy je do makaronu (w garnku) wraz z tłuszczem, przelewamy masę jajeczną i energicznie wszystko mieszymy, aby w gorącym makaronie powstał gęsty sos. Na końcu możemy jeszcze dodać świeżo zmielony pieprz.

Podajemy od razu.

Smacznego!