Spaghetti a'la carbonara

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **arabska, arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

20 min

2 porcje

Składniki:

- makaron spaghetti - 150 g
- boczek wędzony plastry - 100 g
- cebula szalotka - 1 szt.
- czosnek (małe ząbki 3, duże 1 szt.) - 1-3 ząbek
- śmietanka 18% do zup i sosów - 100 ml
- żółtko z jaja ekologicznego - 1 szt.
- parmezan tarty - 2 łyżka
- pieprz - 1/2 łyżeczka
- woda z gotowania makaronu - 50-80 ml
- natka pietruszki lub bazylia posiekana do posypania - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Wiem, że prawdziwa włoska carbonara jest bez śmietany. To jest mój sposób na makaron a'la carbonara, smaczny i pożywny, nieco kaloryczny, ale od czasu do czasu można zaszaleć:)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę pokroić w drobną kostkę.
Czosnek drobniutko posiekać lub przecisnąć przez praskę.
W dużym garnku nastawić wodę do gotowania makaronu.

KROK 2: Boczek pokroić w cienkie paseczki lub kosteczkę.
Parmezan zetrzeć na drobnej tarce.

KROK 3: Rozgrzać dużą patelnię lub wok i wrzucić boczek, podsmażyć aż delikatnie się przyrumieni. Następnie boczek wyjąć, a na tłuszczu podsmażyć cebulę 2-3 minuty. Dodać czosnek i boczek, przesmażyć razem i wymieszać.
Na wrzącą wodę wrzucić makaron, ugotować al dente.

KROK 4: Do boczku wlać delikatnie odrobinę wody z gotowania makaronu, przemieszać i wyłożyć odsączony makaron.
W naczyniu wymieszać śmietankę, żółtko, starty ser i pieprz (ewentualnie sól, ale boczek jest wg

mnie wystarczająco słony).

KROK 5: Wyłączyć ogień i wlać delikatnie sos śmietanowy do makaronu.

KROK 6: Wymieszać delikatnie, doprawić do smaku świeżo zmielonym pieprzem i ewentualnie solą, poczekać chwilę aż sos zgęstnieje.
Zaraz potem podawać, posypać posiekaną natką pietruszki lub bazylią.