




Zielona carbonara z czosnkiem niedźwiedzim

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#)

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

Warto wiedzieć:

 25 min

 2 porcje

Składniki:

makaron spaghetti - 130-150 g
boczek wędzony - 60-70 g
śmietanka 30 % - 100 ml
parmezan tarty - 2 łyżka

jaja - 2 szt.
pasta z czosnku niedźwiedziego (lub świeże liście) - 2-3 łyżeczka
oliwa z oliwek - 1 łyżka
sól i pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: W dużym garnku na kuchence zagotować wodę, posolić i wrzucić makaron. Ugotować zgodnie z czasem podanym na opakowaniu.

Na dużej patelni (woku) rozgrzać lekko oliwę i podsmażyć przez kilka minut boczek pokrojony w kostkę. Dodać śmietanę, pieprz i podgrzewać przez 2-3 minuty. Dodać roztrzepane jajka, pastę z czosnku niedźwiedziego (<https://gotujwstylueko.pl/przepisy/pasta-z-czosnku-niedzwiedziego> lub posiekane drobno świeże liście) i połowę startego parmezanu, podgrzewać cały czas mieszając. Wymieszać odcedzony makaron spaghetti z sosem, doprawić do smaku, odstawić na 1 minutę, posypać pozostałym parmezanem.

KROK 2: Podawać z miską zielonej sałaty.