



Makaron a'la carbonara ze śmietaną

Autor: Ania321

Osób: 2

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie.

Krok 2

Boczek pokroić w paski i podsmażyć go na patelni, aż wytopi się trochę tłuszczu.

Krok 3

Dodać pokrojoną w kostkę czerwoną cebulę i smażyć na małym ogniu kilka minut.

Krok 4

Do śmietany wbić żółtka. Wymieszać.

Krok 5

Dodać dużą ilość świeżo zmielonego pieprzu oraz starty parmezan. Wymieszać.

Krok 6

Wrzucić ugotowany makaron na patelnię, przesmażyć wszystko przez chwilę.

Krok 7

Następnie zalać śmietaną, wymieszać i zdjąć z ognia, aby jajka się nie ścięły.

Krok 8

Podawać posypane świeżą natką pietruszki.

Składniki:

200 g makaronu tagliatelle

150 g boczku wędzonego

1 cebula czerwona

100-150 g śmietany Łaciata 18%

2 żółtka

Parmezan

Natka pietruszki

Pieprz czarny

Sól