



Spaghetti a la carbonara

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 4

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Boczek pokroić na cienkie paski i smażyć na oliwie z oliwek, aż będzie chrupiący. Zdjąć z patelni i odsączyć na ręczniku papierowym. Czosnek pokroić bardzo drobno i przez chwilę podsmażyć.

Krok 2

Zetrzeć parmezan i umieścić w dużej misce, dodać jajka. Dobrze wymieszać składniki i doprawić do smaku gałką muszkatołową, solą i pieprzem.

Krok 3

Ugotować makaron al dente w osolonej wody. Odstawić na chwilę, aby przestygł. Zbyt gorący może ściąć sos.

Krok 4

Dodać makaron do sosu, podlać odrobiną gorącej wody, w której gotowaliśmy makaron lub śmietaną, aby makaron nie był zbyt suchy. Dodać boczek, czosnek i trochę masła.

Krok 5

Wszystko dokładnie wymieszać, podawać z listkami bazylii.

składniki

400 g cienkiego spaghetti

150 g suszonego, dojrzewającego boczku
lub pancetta

80 g parmezanu

4 świeże organiczne jajka

1 ząbek czosnku

trochę wody do gotowania makaronu lub
śmietany

liście bazylii

1 łyżka masła

szczypta gałki muszkatołowej

sól, pieprz

oliwa z oliwek