

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

Коновалова
Екатерина

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

- 400 г спагетти
- 225 мл сливок жирностью 22%
- 4 яичных желтка
- 2 зубчика чеснока
- 300 г бекона
- 75 г тертого пармезана
- Оливковое масло
- Соль, перец



ШАГ 1

Вскипятить воду, положить спагетти и варить согласно инструкции.



ШАГ 2

Нарезать бекон и чеснок. 1 минуту жарить чеснок на разогретой сковороде, добавить нарезанный бекон и жарить еще 3 минуты.



ШАГ 3

Взбить сливки с желтками, добавить соль, перец.



ШАГ 4

Сваренные спагетти, отбросить на дуршлаг, затем на подогретую сковороду и добавить яично-сливочный соус, быстро перемешать.



ШАГ 5

Спагетти посыпать обжаренной ветчиной и готовить не дольше 1-2 минут.



BUON APPETITO!