

EGGSPERCI



SPAGHETTI CARBONARA Z ŻÓŁTKIEM

🕒 20 MINUT

👤 4 PORCJE

SKŁADNIKI



- 4 duże żółtka z jaj Kotlina Natury
- 4 białka z jaj Kotlina Natury
- 200 g boczku pancetta
- 1 ząbek czosnku
- 400 g dobrego makaronu spaghetti
- 1 i ½ szklanki startego parmezanu
- czarny pieprz
- dobra oliwa z oliwek

PRZYGOTOWANIE



1. W garnku zagotować posoloną wodę na makaron.
2. Na patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy z oliwek, dodać rozgnieciony ząbek czosnku i plasterki pancetty.
3. Pancettę podsmażyć do momentu aż będzie złota i chrupiąca.
4. Kiedy pancetta będzie gotowa, wyciągnąć z niej podsmażony czosnek i odstawić patelnię na bok.
5. W dużej misce wymieszać białka jaj z parmezanem.
6. Zgodnie z przepisem na opakowaniu ugotować makaron, tak żeby był al dente.
7. W czasie kiedy makaron się gotuje, wybrać z garnka ½ szklankę wody i dodać ją do patelni, w której znajduje się pancetta.
8. Gdy makaron się ugotuje, odsączyć go i dodać do miski z wymieszanymi białkami jaj z parmezanem. Dodać do tego pancettę z wodą i całość bardzo szybko wymieszać, tak żeby białko jaj się nie ścięło.
9. Wymieszane spaghetti podzielić na porcje i rozłożyć na talerze. W każdej porcji makaronu zrobić widelcem małe wgłębienie i delikatnie przełożyć tam żółtko jaja.
10. Posypać do smaku parmezanem i świeżo mielonym pieprzem. Podawać zaraz po przygotowaniu.



KOTLINANATURY.PL TO MARKA WYBORNICH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

EGGSPERCI.PL