



Fettuccine carbonara

przepisy.pl

 15 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- śmietana - 1 szklanka
- starty parmezan - 0.5 szklanek
- żółtka - 3 sztuki
- szczypiorek - 2 łyżki
- bekon - 4 plastry
- makaron fettuccine - 375 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Szczypiorek posiekaj.
2. Żółtka lekko ubij.
3. Na małej patelni usmaż bekon, aż stanie się chrupiący.
4. Następnie ugotuj makaron i wyłóż go na półmisek.
5. Wymieszaj go z żółtkami, śmietaną, serem i bekonem. Posyp szczypiorkiem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl