



przepisy.pl

Klasyczne spaghetti a la carbonara

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron spaghetti - 400 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr - 1 opakowanie
- wędzony boczek - 100 gramów
- śmietana kremówka - 100 unit
- starty żółty ser - 50 gramów
- oliwa - 20 unit
- tarty parmezan - 30 unit

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

Sposób przygotowania:

1. Spaghetti ugotuj al dente we wrzącej, osolonej wodzie. Odcedź.
2. Boczek pokrój w kostkę i usmaż na rozgrzanej patelni.
3. Zawartość opakowania Fix Knorr wymieszaj ze 150 ml wody oraz śmietaną. Dodaj boczek i gotuj 2 minuty na wolnym ogniu.
4. Makaron wymieszaj z przygotowanym sosem. Podawaj posypany startym parmezanem.

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