



Makaron carbonara z cukinią

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron Rigatoni - 400 gramów
- cukinia - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- boczek wędzony - 2 plastry
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- świeże oregano - 1 łyżeczka
- świeży tymianek - 1 łyżeczka
- śmietana 22% - 500 mililitrów
- starty parmezan lub inny ser o ostrym smaku - 50 gramów
- żółtka - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron gotuj w lekko osolonym wrzątku z dodatkiem dwóch łyżek oliwy.
2. Cukinię dokładnie umyj, przekrój wzdłuż na pół, a następnie pokrój w plastry. Czosnek, boczek i cebulę pokrój w drobną kostkę.
3. W szerokim rondlu rozgrzej połowę oliwy i smaż na niej boczek, cebulę i czosnek.
4. Gdy się zrumienią, dodaj cukinię i smaż jeszcze chwilę.
5. Ugotowany makaron odcedź, ale zachowaj wodę. Wlej jedną chochelkę do smażonej cukinii z boczkiem i dodaj Sos do pieczenia jasny Knorr. Całość dokładnie wymieszaj.
6. W oddzielnej misce wymieszaj śmietanę, żółtka oraz parmezan.
7. Do sosu w rondlu dodaj makaron, gotuj jeszcze przez 1 minutę, a następnie zdejmij rondel z ognia i wlej masę śmietanową. Wszystko szybko i energicznie wymieszaj. Natychmiast podawaj posypane posiekаныmi ziołami i polane pozostałą oliwą.

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