



Spaghetti a la carbonara

przepisy.pl



Składniki:

- makaron spaghetti - 500 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr**
- starty parmezan - 100 gramów
- śmietana 18% - 60 mililitrów
- chudy boczek - 150 gramów

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

 30 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj w dużym garnku wodę i ugotuj makaron al dente.
2. Pokrój boczek w kostkę i podsmaż boczek.
3. Rozmieszaj Fix Spaghetti Carbonara Knorr z wodą.
4. Dodaj śmietanę. Dobrze wymieszaj i zagotuj.
5. Do garnka z ugotowanym makaronem wrzuc starty ser oraz ugotowany Fix. Wymieszaj, podawaj od razu.

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