



# Spaghetti alla carbonara

przepisy.pl



15 minut



6 osób



Łatwe

## Składniki:

- makaron spaghetti - 500 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- starty parmezan - 100 gramów
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- Chudy boczek pokrojony w kostkę - 150 gramów
- żółtka - 6 sztuk
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente w osolonym wrzątku, odcedź i skrop oliwą.
2. Na patelni podsmaż boczek do uzyskania kruchości.
3. W misce wymieszaj rozbełtane żółtka ze śmietaną i startym serem.
4. Odcedzony makaron przełóż na patelnię z boczkiem. Wlej łyżkę wody po gotowaniu. Dobrze podgrzej potrawę.
5. Wlej mieszaninę śmietany z jajkami i energicznie mieszaj makaron.
6. Podgrzej, aż sos zgęstnieje. Uważaj, ponieważ sos nie może się zagotować. Makaron dopraw pokruszoną mini kostką Knorr oraz pieprzem i natychmiast podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)