



Spaghetti carbonara

przepisy.pl



 23 minuty  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron spaghetti - 250 gramów
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- szynka lub boczek - 100 gramów
- śmietanka - 375 mililitrów
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie

opcjonalnie

- starty parmezan - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron według instrukcji na opakowaniu.
2. Pokrój szynkę lub boczek w paski i podsmaż na oliwie.
3. Wlej śmietanę, dodaj Fix Spaghetti Knorr i wymieszaj. Zagotuj sos.
4. Połącz sos z makaronem i dokładnie wymieszaj. Jeśli sos będzie zbyt gęsty, wlej trochę wody z gotowania makaronu. Podawaj z posiekaną natką pietruszki.

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