



przepisy.pl

Szybkie spaghetti carbonara



Składniki:

- makaron spaghetti - 400 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 36% - 100 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- ser do posypania
- woda - 150 mililitrów

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Zawartość opakowania Knorr wymieszaj w niedużym garnku ze 150 ml wody oraz śmietaną i zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj 5 minut.
2. Makaron ugotuj al dente. Odcedź, a następnie przełóż do sosu. Oprósź pieprzem i wymieszaj.
3. Gotowe spaghetti przełóż na talerze i posyp startym ulubionym serem.

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