
Spaghetti a la Carbonara

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3852 razy.

25 dag makaronu,

5 dag wędzonego boczku,

1 cebula,

1 łyżka masła,

1/2 butelki śmietany,

3 żółtka,

8 dag sera żółtego,

zielenina,

sól, pieprz

Ugotować makaron. Boczek pokroić w kostkę, podsmażyć dodać drobno pokrojoną cebulę. Gdy zacznie się rumienić , dodać masło, śmietanę i rozmieszane żółtka z serem. Przetrzywać na słabym ogniu mieszając, aż sos zgęstnieje, dodać sól i pieprz do smaku, nie gotować . Makaron odcedzić , wymieszać z sosem. Podawać posypany zielenina.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

patrz też: <http://kuchnia.verus.pl/przepis.php?NUMER=7285> - Spaghetti a la Carbonara 2

Nadstaf(a):izabela zobel <poloniaviaggi@alice.it> 2006-01-26 08:01:19