



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Vegetariska, Pasta

PASTA CARBONARA VEGETARIANA

Ingredienser ▮

200 g spaghetti *(eller annan pasta)*
 2 st ägg
 1 dl grädde, visp
(eller lättare grädde)
 50 g parmesan
(el. annan smakrik hårdost)
 1 st lök, gul
 1 klyfta vitlök
 smör *(att steka i)*
 salt
 svartpeppar *(från kvarnen)*
 rostad lök *(att toppa med)*
 salvia *(att toppa med)*

Gör så här ▮

Koka upp pastavatten med rikligt med salt i.
 Koka pastan al dente.
 Riv parmesanosten.
 Vispa samman äggen i en bunke med grädden och blanda i parmesanosten.
 Salta och peppra.
 Hacka lök och vitlök
 Häll av pastavattnet men spara några matskeda av pastavattnet (jag brukar hälla av pastavatnet i ett durkslag och låta det sista vattnet rinna ner i en djuptallrik. Sen placerar jag durkslaget i djuptallriken och sätter kastrullens lock på durkslaget.)
 Smält en klick smör och svetta lök och vitlök i pastakastrullen.
 Häll tillbaka pastan i kastrullen och dra ned värmen till minimum.
 Häll över äggblandningen och vänd försiktigt samman pastan med äggsmeten så att såsen tjocknar en aning. Om det är för varmt i pannan så blir det tyvärr äggröra
 Severa pastan i djupa skålar, toppa med lite rostad lök och salvia.