

inköpslistan.se

Av: Mikael Frödin

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

SPAGETTI CARBONARA

Ingredienser

500 g spaghetti, fullkorn
4 st ägg
4 st ägg *(bara gulan)*
1 dl grädde, matlagning
1 pkt bacon
1 st lök, gul
1 st lök, röd
100 g parmesan
3 msk olivolja
1 nypa salt
4 nypor svartpeppar, grovm.

Gör så här

1. Koka spagettin i rikligt med vatten enligt anvisningarna på paketet, häll av vattnet och ringla olivoljan över spagettin.

2. Skala och hacka löken, svetta av löken.

3. Skär bacon i bitar och klyfta röd löken och stek dem, låt det rinna av på hushållspapper när det är klart.

4. Vispa ägg, grädde och salt till en skummig kräm, rör ned den rivna osten, blanda krämen med pastan och rör om.

5. Strö över bacon och rödlöken och mal över rikligt med svartpeppar, servera med en ägggula.