

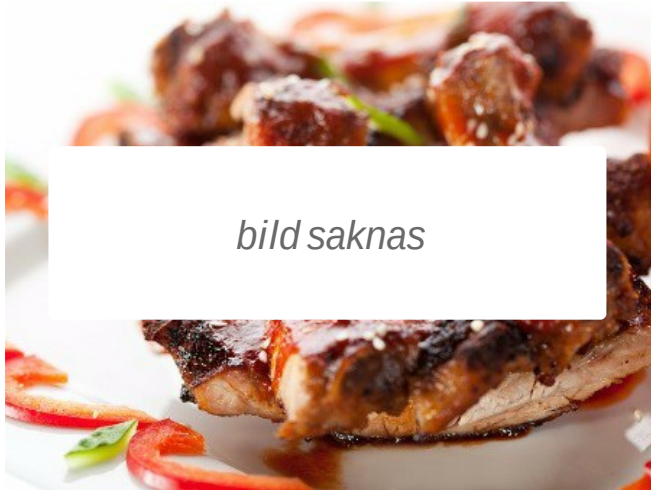


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta

SPAGHETTI A LA CARBONARA

Ingredienser ▮

400 g spaghetti
2 st lök, gul
3 hg skinka, rökt
2 msk rapsolja
2 st ägg
2 nypor salt
2 nypor svartpeppar, grovm.

Gör så här ▮

1. Koka spaghetтин, följ anvisning på förpackningen. Häll tillbaka spaghetтин i kokgrytan.
2. Hacka löken och tärna skinkan. Hetta upp olja och fräs lök och skinka.
3. Blanda ner "fräset" i den nykokta spaghetтин tillsammans med ett uppvispat ägg.
4. Salta, peppra och servera - gärna med ett gott bröd.