



JERNEJ KITCHEN

ŠPAGETI CARBONARA

Špageti Carbonara so pripravljene v samo 15 minutah. So zelo enostavni, ekstra kremasti in vsebujejo zelo malo sestavin. Odlična predjed ali glavna jed.

ZA	2	OSEBI
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	15	MINUT

ŠPAGETI CARBONARA

- 50 g pancete
- 1 žlica olivnega olja
- 1 čajna žlička grobo mletega popra
- 140 g špagetov
- 1 čajna žlička soli
- 2 jajci, proste reje
- 20 g parmezana, sveže nastrganega

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

- večja ponev
- manjši lonec
- skodelica
- dva krožnika za serviranje

PREPRAŽIMO PANCETO

Panceto narežemo na manjše kocke. Na zmeren ogenj pristavimo večjo ponev. Dodamo olivno olje, panceto in poper. Pražimo kakšno minuto oziroma dokler panceta ne postane rahlo zlate barve. Odstavimo z ognja.

SKUHAMO ŠPAGETE

Na ogenj pristavimo manjši lonec z vrelo soljeno vodo. Dodamo špagete in jih skuhamo po navodilih iz embalaže. Ko so špageti kuhani al dente, prihranimo 100 ml vode, nato špagete odcedimo.

NASVET

[Uporabite lahko tudi špagete iz katerekoli druge moke.](#)

ŠPAGETI CARBONARA

V manjši skodelici razžvrkljamo jajci. Polovico prihranjene vode (50 ml) prilijemo k panceti. Zelo pomembno je, da je ponev na najšibkejšem ognju. Dodamo nastrgan parmezan in dobro premešamo. Odcejene špagete stresemo v ponev k panceti. Premešamo, dodamo še preostalih 50 ml prihranjene vode ter razžvrkljani jajci. Na najšibkejšem ognju neprestano mešamo in kuhamo 2 - 3 minute. Pomembno je, da omako neprestano mešamo, da ne dobimo umešanih jajc ter da je ogenj res zelo šibek. Ko se omaka zgosti, je sijoča in slastna, odstavimo z ognja.

POSTREŽEMO

Špagete Carbonara razdelimo med dva krožnika. Poljubno dodamo še malo nastrganega parmezana in postrežemo.