



Печени Тестенини Карбонара

Еве една новина во подготвувањето на класичен италијански оброк - Потпечени тестенини Карбонара. Прво ги вариме тестенините, па потоа ги ставаме во сосот и ги печеме како пита. Во Делимано Ростер тавата оваа пита ќе добие крцкава кора.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30 – 60 минути**

Состојки:

- 400 гр. тестенини машнички
- 2 чешниња лук
- 8 парчиња сланина
- 5 јајца
- 300 мл. павлака за готвење
- 3 млади кромитчиња
- 120 гр. пармезан

Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Прво варете ги тестенините во солена вода додека да се сварат околу 80-90%.

Чекор 2

Исечкајте ги лукот и сланината и пропржете ги во маслиново масло за да се ослободи вкусот и да излезе маснотијата од сланината.

Чекор 3

Ситно исечкајте го кромидот, исцедете ги тестенините и ставете ги во Ростер тавата. Додадете ги сланината и лукот.

Чекор 4

Во меѓувреме изматете ги јајцата и додадете ја павлаката и пармезанот. Со оваа смеса прелијте ги тестенините.

Доколку сакате можете да додадете и повеќе пармезан.

Печете 10 минути на 180 степени или додека горниот дел не стане крцкав.

Совет

Печените тестенини послужете ги во чинија како пита и украсете со исечкан магдонос - парче од ова јадење можете да однесете следниот ден и на работа.



Користени производи:



Ростер



Тава за пржење



Длабок сад со рачки

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk