



## Шпагети Карбонара

Денес ќе правиме еден класичен италијански рецепт, кој веројатно го имате пробано во ресторан, но можеби не сте го направиле дома. Малкумина знаат да го приготват оригиналниот рецепт, кој е неверојатно вкусен и многу лесен.



### Состојки:

- 200 грама шпагети
- 75 грама пармезан
- две јајца
- 150 грама сланина
- една рака магдонос
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Време е за сечкање: Прво земете го магдоносот и истолчете го пред ситно да го исечкате. Ќе го користиме подоцна за украсување.

Потоа земете ја сланината – во месарницата ни ја исекоа на тенки ленти, сега само ќе ја исечеме на коцки.

### Чекор 2

Прво ги земаме двете јајца и ги кршиме во чинија.

Потоа рендаме пармезан врз јајцата. Јајцата сега се живи, но ќе се зготват кога топлиите тестенини ќе ги ставиме во чинијата и ќе ги ппелиеме со сосот.

Мешајте ги јајцата и пармезанот додека не се спојат.

### Чекор 3

Зовријте вода, ставете сол и маслиново масло и на крај ставете ги шпагетите.

Покријте го тенџерето со капакот и оставете ги шпагетите да се варат.

### Чекор 4

Додека тестенините се варат, исечената сланина ставете ја во загреана тава и започнете да ја пржите. Не мора да додавате масло и сол, бидејќи маслото и солта од сланината ќе се ослободат во текот на готвењето.



### Чекор 5

Штом ќе ја зготвите сланината, оставете ја малку да се излади и потоа додадете ја смесата од јајца и пармезан. Сланината треба добро да се излади, зашто во спротивно јајцата прерано ќе се зготват од топлината.

### Чекор 6

На крајот, истурете ги исцедените шпагети во смесата и мешајте со дрвени лажици додека смесата целосно ги покрие тестенините. Во овој момент топлината од шпагетите ќе ги зготви јајцата и ќе му даде сјај на јадењето.

### Чекор 7

Време е за сервирање: Ставете ги шпагетите во чинија... Украсете со сечканиот магдонос и сервирајте.

### Совет

Многупати сме јаделе Шпагети Карбонара во ресторани, каде што готвачите додаваат лук или павлака во сосот, но ако некогаш сте купиле Карбонара сос од продавница, тој воопшто нема ваков вкус. Потребни Ви се само едноставните вкусови: јајца, пармезан и сланина. Уживајте!

### Користени производи:



Тава со рачки



Тава за пржење

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)