Špageti Karbonara

Za 4 osobe

1 pakovanje špageta
100 g pančete
50 g kačkavalja
50 g parmezana
50 g margarina
3 veća jaja
2 čena belog luka
so i biber

Dekoracija

200 g brokolija

Način pripreme

1. U šerpu odgovarajuće veličine sipati vodu, posoliti i staviti na vatru da provri. Testeninu staviti da se kuva, nešto kraće nego što piše na uputstvu.

2. Pančetu sitno iseći, a jaja dobro umutiti i začiniti biberom i solju. Izrendati kačkavalj i parmezan.

3. Dok se špagete kuvaju u tiganju propržiti slaninu sa belim lukom koji je prethodno samo zgnječen. Kada slanina počne da dobija boju dodati i margarin i uz stalno mešanje pržiti dok pančeta ne postane hrskava. Izvaditi beli luk iz tiganja. Skinuti sa vatre.

4. Kuvanu pastu prebaciti iz šerpe u tiganj sa pančetom hvataljkom za pastu. Ne cediti, jer je potrebno da malo vode od kuvanja dospe u šerpu. Ne bacati vodu od kuvanja testenine.

5. U tiganj sa špagetima dodati jaja i sir (ostaviti malo sira za dekoraciju). Dobro i brzopromešati. Ako je sos suv dodati malo vode od kuvanja špageta.

6. Servirati odmah sa cvetovima barenog brokolija i ostatkom sira.