

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11366>

Spaghetti a la carbonara z serkiem topionym

ID przepisu: 11366 / 84

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11366>

Kraj pochodzenia: Kuchnia włoska

Składniki: 2 kremowe serki topione MSM Mońki (2x100 g) 0,5 opakowania makaronu spaghetti 2 pęczki natki pietruszki 7 plasterów boczku 150 ml mleka Sól i pieprz Na dużej patelni, na niewielkim ogniu podsmażamy uprzednio pokrojony boczek. Dolewamy mleka, dodajemy pokrojone serki topione. Składniki mieszamy tak długo aż połączą się w jednolitą masę. Dolewamy jeszcze odrobinę mleka i dodajemy drobno posiekaną pietruszkę. W tym samym czasie w osolonej wodzie gotujemy makaron spaghetti, pamiętajmy aby go nie rozgotować. Kiedy makaron już się ugotuje, odcedzamy go i w małych porcjach dodajemy na patelnię z sosem. Całość dokładnie mieszamy. Dobra rada: Jeśli chcemy, by makaron estetycznie się prezentował, przed podaniem możemy udekorować go świeżymi listkami pietruszki. Przepis opracowany przez Szefa Kuchni Dworu Korona Karkonoszy, Roberta Muzyczkę.

Aktywacja: 09/01/13 13:14, odsłony: 2228