

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11556>

Wariacja na temat Carbonary

ID przepisu: 11556 / 198

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11556>

Kraj pochodzenia: Kuchnia włoska

Składniki:

250 g makaronu tagliatelle

300 g boczku Kurpiowskie Specjały ZM Pekpol

200 ml śmietany 18%

3 żółtka jaj

sól

grubo mielony czarny pieprz

świeża bazylia do dekoracji

Przygotowanie:

Boczek pokroić w paski i podsmażyć na patelni. Śmietanę wymieszać z żółtkami i solą. Ugotować makaron, odcedzić, przełożyć do garnka, a następnie do jeszcze gorącego makaronu dodać śmietanę z żółtkami i boczek. Całość dokładnie wymieszać, oprószyć pieprzem i delikatnie podgrzać, aż sos zgęstnieje. Makaron ułożyć na talerzu i udekorować listkiem bazylii.

Smacznego!

Aktywacja: 25/06/15 15:46, odsłony: 1780