

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajzu.blogspot.com/>

Spageti carbonara/Spaghetti Carbonara



Sastojci:

300 g spageta
250 g mesnate slanine/pancete
2 jaja
3 dl pavlake (neutralne ili kisele)
40 g ribanog parmezana
1 cen belog luka / ili beli luk u prahu
2/3 kasike maslinovog ulja
so

Stavite vodu za spageta da provri, posolite je. Za to vreme iseckate slaninu na kockice. Jaja umutite penasto, zicom, pa dodate pavlaku, 20 g parmezana, kroz presu usitnjen cen belog luka i so. Dobro izmutite da dobijete jednolicnu smesu (tecnu). Kada voda provri i stavite testeninu u nju u drugoj serpi/velikom tiganju zagrejte maslinovo ulje pa pržite slaninu. Trebalo bi da slanina i testenina budu gotove u približno isto vreme. Smanjite ringlu i dodate testeninu vadeći je iz vode francuskom kasikom (ili sipajte jednu kutlacu vode u kojoj su se kuvale spagete nakon što sjedinite testo, slaninu i smesu od pavlake i jaja), promesajte i polako uspite smesu od jaja i pavlake. Mesajte dok se sve lepo ne poveže, pazeci da se ne zalepe spagete.

Odmah rasporedite u tanjire vodeći računa o tome da je većina slanine ostala na dnu i da bi trebalo da je podelite naknadno. Pospite parmezanom i po želji začinskim biljkama i odmah poslužite. Ovo jelo bas nije pogodno da stoji pre obroka, sav sos se upije u pastu i postane suvo i otuzno.