



Carbonara z tagliatelle

 2 porcje

 35 minut

Składniki

- 50 g boczku
- 25 g cebuli
- 3 żółtka jaj
- 30 ml mleka
- 150 g makaronu tagliatelle
- 1000 ml wody
- 1/2 łyżeczki sera w proszku
- 50 g miękkiego masła
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/8 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

1

Zamocuj mieszadło saute w kielichu do gotowania.

2

Umieść 1000 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Ugotuj.

4

Dodaj 150 g makaronu. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Ugotuj.



Odcedź makaron i przełóż do miski. Wylej wodę.



Wyczyść kielich do gotowania.



Umieść 50 g masła, 50 g boczku oraz 25 g cebuli. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Dodaj makaron, 1/2 łyżeczki sera, 1/2 łyżeczki soli oraz 1/8 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



W miseczce umieść 3 żółtka oraz 30 ml mleka. Całość dokładnie wymieszaj i wlej do kielicha.



Wymieszaj.



Gotowe do podania! Smacznego!
