



Fettuccine carbonara

 3 porcje

 30 minut

Składniki

- 1 jajko, ubite
- 1 żółtko
- 20 ml mleka
- 50 g sera parmezan lub pecorino
- 50 g masła
- 50 g boczku włoskiego, np. pancetty, pokrojonego w kostkę
- 120 g makaronu fettuccine (lub innego makaronu)
- 1 l wody
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/4 łyżeczki czarnego pieprzu

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania. Umieść 50 g sera. Zamknij pokrywę kielicha.

2

Posiekaj.

3

Całość przełóż do dużej miski i odstaw na bok. W kielichu umieść jajko, żółtko i 20 ml mleka.

4

Posiekaj.

5

Przełóż do miski z serem. W kielichu umieść 50 g masła i 50 g pancetty.



Wymieszaj.



Przełóż do miski z serem i mieszanką jajeczną. Wyczyść kielich do gotowania. W kielichu umieść 1 l wody. Zamknij pokrywę kielicha.



Duś.



Dodaj 120 g makaronu fettuccine i wymieszaj szpatułką. Zamknij pokrywę kielicha.



Duś.



"Odcedź ugotowany makaron. Wyczyść kielich do gotowania. W kielichu umieść ugotowany makaron, wcześniej przygotowaną mieszankę, 1/2 łyżeczki soli i 1/4 łyżeczki czarnego pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Gotowe do podania! Smacznego!
