

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.

6 Wymieszaj.

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

8 Duś.

9 Dodaj 120 g makaronu fettuccine I wymieszaj szpatułką. Zamknij pokrywę kielicha.

10 Duś.

11 "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.

12 Smaż saute.

13 Gotowe do podania! Smacznego!