

## Спагетти карбонара с яйцом и беконом

### Ингредиенты

- Спагетти - 300 г
- Бекон - 200 г
- Чеснок - 1 зубчик
- Белое вино - 100 мл
- Сливочное масло - 1 ст.л
- Сыр Пармезан - 10 ст.л
- Желтки - 4 шт
- Оливковое масло -
- Петрушка - 4 веточки
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Отварите спагетти в большом количестве кипящей подсоленной воды до состояния аль денте согласно инструкции на упаковке.

2

Тем временем займитесь соусом. Грудинку нарежьте мелкими кубиками и растапливайте в небольшом количестве разогретого оливкового масла вместе с мелко нарезанным чесноком, чтобы вышел ароматный жир, а сало стало прозрачным.

3

К тертому пармезану подмешайте вино, растопленное сливочное масло и измельченную петрушку. Разотрите смесь в кашу. Желтки разболтайте вилкой в однородную массу и добавьте к сырной каше. Посолите, поперчите.

4

Спагетти откиньте на дуршлаг и выложите в предварительно нагретую миску. Добавьте грудинку, быстро перемешайте и тут же введите яичную смесь. Все еще раз быстро перемешайте и немедленно подавайте.

Приятного вам аппетита :)