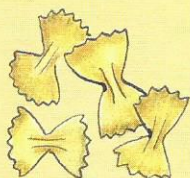



ŠPAGETI PO MARJETINO (alla carbonara)



Za 4 do 5 oseb.

Sestavine:

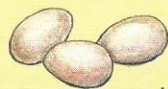
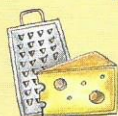
40 dag špagetov ali testenin drugih oblik.

 velik ščep soli



2-3 žlice olja,
1 velika čebula,

koščki narezane pancete ali šunke,

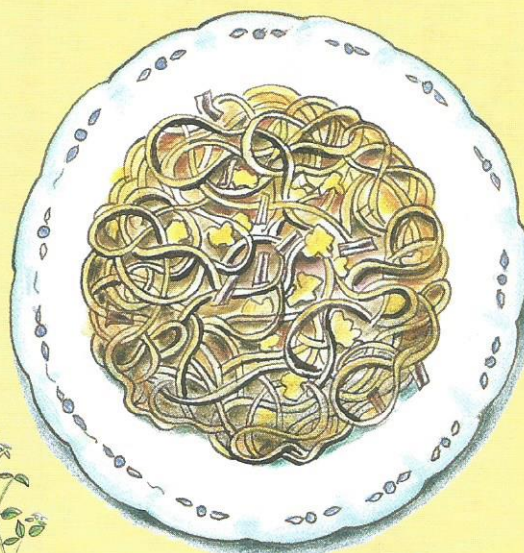


4 jajca,

sol, poper, origano,

10 dag naribanega sira

(ementalec, kakšen drug sir ali parmezan).



Priprava:

V večji lonec pristavimo 4 litre vode. Ko zavre, jo solimo in vanjo stresemo testenine in jih takoj premešamo. Pazimo, da testenine ves čas vrejo in to približno 12 do 15 minut – odvisno od vrste in debeline. Testenin ne smemo razkuhati!

Medtem ko se testenine kuhajo, v večji ponvi z vročim oljem na hitro pocvremo čebulo. Ko porumeni, ji dodamo panceto ali šunko. Zatem vlijemo razžvkljana, posoljena in popoprana jajca. Na olju naj samo zakrknejo. Natrgamo jih na koščke in potresemo z origanom. Plin ugasnemo. Kuhane testenine odcedimo in stresemo v ponev. Premešamo z vsebino iz ponve. Potresemo z naribanim sirom, pomešamo na ognju, da se sir stopi, in takoj pojemo.

Zraven ponudimo skledo sezonske solate.

