

Spaghetti carbonara z cukinią

Spaghetti carbonara to potrawa powstała w połowie dwudziestego wieku. Oparta głównie na masie jajecznej, boczku i długo dojrzewającym serze. Pasta w 100% włoska łączona z wieloma różnymi makaronami. Moja wersja to po prostu makaron spaghetti. Bardzo prosta, a zarazem wyborowa opcja na obiad czy kolację. Tym razem jednak dodamy moja ukochaną cukinię !

<3 Mam nadzieję, że wypróbujecie podzielicie się ze mną wrażeniami. Z chęcią dodam na bloga zdjęcia waszych dzieł, wystarczy tylko podesłać mi zdjęcie na fanpage ! → **FANPAGE**

Wróćmy jednak do przepisu...

SPAGHETTI CARBONARA Z CUKINIĄ

Przelicznik kulinarny

Śmietanka 18%	1 szklanka = 230g	1 łyżka = 12g
---------------	-------------------	---------------

Składniki:

2 cukinie
400 g makaronu
(wedle uznania, u mnie spaghetti)
150 g boczku
50 ml śmietany 18%
80 g sera długo-dojrzewającego
(polecam z biedronki)
2 duże ząbki czosnku
3 jajka
Natka pietruszki
Sól i pieprz



Zaczynamy:

Makaron ugotuj według opakowania.
Aby przygotować masę jajeczną jajka wymieszaj ze śmietaną.



Cukinie kroimy w plasterki, a następnie w paseczki,
boczek pokrój w kosteczkę, czosnek wyciskamy w dusicielu
(lub kroimy drobniutko),
pietruszkę również kroimy drobniutko.



Boczek wrzucić na rozgrzaną patelnię i smażyć, aż będzie rumiany i puści tłuszcz.

Po paru minutach dorzucamy czosnek oraz cukinie i podsmażaj jeszcze chwilę, w zależności czy lubisz warzywa chrupiące czy miękkie.

Następnie wrzucić ugotowany makaron i dokładnie wymieszać. Na końcu dodać starty ser, ale zostawić trochę na wierzch do podania.



Wyłącz ogień i wlej mieszankę jajeczną, wymieszaj wszystko.
Dodaj pietruszkę i dopraw solą i pieprzem jak lubisz.



Podawaj ze startym serem.

SMACZNEGO !!!



Ps. Relacja z wizyty w VANCOUVER już w niedzielę ! <3

Ciumki Maniaczka !