

SPAGHETTI CARBONARA

Składniki:

- boczek
- cebula
- śmietana
- jajko
- 3 ząbki [czosnku](#)
- zielone [oliwki](#) (niekonieczne)
- parmezan
- [bazylia](#), [pieprz](#), sól
- makaron — spaghetti

Wykonanie:

Boczek kroimy w plasterki o wymiarach mniej więcej 2*2 cm, wrzucamy na patelnię i dusimy pod przykryciem, by się trochę tłuszczu wytopiło. Dodajemy niekoniecznie drobno pokrojoną cebulę, a po kilku chwilach czosnek (uważać, by czosnek się nie przypalił - jest wtedy gorzki. Następnie dodajemy oliwki, chwilę później śmietanę, a następnie jajko - mieszamy, by jajko się ścięło, lecz trzeba uważać, by sos nie zgęstniał. Doprawiamy do smaku. Polewamy sosem ugotowany "al dente" makaron i posypujemy startym