

ŠPAGETY „CARBONARA“

Ingredience:

200 g špaget, 100 g hezké anglické slaniny, 2 vejce,
50 g parmezánu.



Postup:

Do osolené vody dejte vařit těstoviny. Slaninu nakrájejte na malé kousky a vypražte je na pánvi, mezitím v misce rozšlehejte vajíčka s parmezánem. Když jsou těstoviny al dente, tedy na skus, slijte z nich vodu, ihned (!) do nich nalijte vajíčka s parmezánem a důkladně promíchejte. Vajíčko zatuhne na těstovinách jejich horkem. Pokud se tak nestane nebo nemáte rádi polosyrová vejce, zapněte pod hrncem ještě na chvíli sporák a za neustálého míchání nechte vejce víc ztuhnout. Těstoviny naservírujte na talíř a navrch nasypete vypraženou slaninu.

ŠPAGETY SE ŠUNKOU, NIVOU A SMETANOU

Ingredience:

1 lžíce másla, 120g nivy, 250 ml smetany, 150 g šunky,
250 g špaget



Postup:

Vařenou šunku nakrájíme na slabé proužky a nivu na malé kousky. Šunku osmažíme na másle, zalijeme smetanou a přidáme nakrájenou nivu. Mícháme, dokud nám omáčka nezhoustne. Hotovou omáčku dochutíme bílým pepřem a pokud potřebujeme, přidáme trošku soli. Špagety uvaříme přímo na skus a ihned je promícháme s nivovou omáčkou.

Varianta:

Chvilí před dokončením můžeme přidat sterilovaný hrášek, sterilované žampiony, uvařenou brokolici nebo listový špenát.