

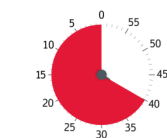
# Spaghetti carbonara



Meðal erfitt



Fyrir fjóra (4)



40 mínútur

● Hráefni:

● Tagliatelle



● Beikon



● Laukur



● Egg



● Hvítlaukur



● Parmesan-ostur



● Rjómi



● Salt



● Pipar



## Áhöld sem þú átt að nota



Panna



Pottur



Skál



Bretti og hnífur



Hvítlaukspressa



Sigti

1	350 gr		Sjóðið pasta samkvæmt leiðbeiningum á pakkningu.
2	300 gr		Skerið beikonið í smáa bita og steikið þangað til það verður stökkt.
3	1/2 stk		Skerið hálfan lauk smátt.
4	2 stk		Pressið tvö hvítlauksrif
5			Steikið lauk og hvítlauk í 5.mínútur á lágum hita. Leggið til hliðar.

6	3 stk			Setjið þrjú egg í skál.
7	2 1/2 dl			Raspið tvo og hálfan desílítra af parmesan í skálina.
8	2 1/2 dl			Setjið tvo og hálfan desílítra af rjóma í skálina.
9				Saltið og piprið og hrærið vel í skálinni. Leggið til hliðar.
9				Þegar pastað er tilbúið er vatninu hellt af með sigti og pastað sett aftur í pottinn.



10



Hellið  
pamesaneggjablöndunni  
hægt út í og hrærið  
stöðugt í pastanu á  
meðan.

11



Bætið beikoninu og  
lauknum saman við og  
hrærið öllu saman.

12



Berið fram með  
ferskum pamesan og  
meira af pipar.

Gott er að bera fram  
nýbakað brauð með.

