

Spagetti Carbonara

sön, 05/06/2011 - 19:56 ☐ Gunilla Ödin

- [Veckans recept](#) [1]

Veckans mattips, v.1122

Den här helgen har varit fylld av aktiviteter från morgon till kväll i mitt paradis. Då vill jag gärna göra någon mat som är snabb, enkel och mättande. Vad passar då bättre än en god pastarätt?! 😊

Spagetti Carbonara

1 port (8,5 pp/port)

1 ½ dl kokt spagetti
½ gul lök
1 vitlöksklyfta
4 skivor (40 g) kokt eller rökt skinka
1 tsk flytande margarin
½ dl lättmjölk
1 ägg
1 krm svartpeppar
1 msk riven parmesanost

Skala och hacka lök. Skala och krossa vitlök. Skär skinka i strimlor eller tärningar. Hetta upp margarin i en kastrull. Lägg i lök, vitlök och låt fräsa mjukt. Lägg i skinka och låt den fräsa med några minuter. Vispa ihop lättmjölk och ägg. Häll smeten i kastrullen och låt den bli krämig på svag värme under omrörning. Lägg upp rätten och strö över ost. Servera med tomatsallad.

Ät och NJUT!

Källa till webbadress: <http://xn--din-rna.se/blogg/spagetti-carbonara>

Länkar:

[1] <http://xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept>