

## ***Penne karbonara***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**penna ili bilo koje testenine
- **200-300 g**slanine
- 2 jajeta
- **500 ml**pavlake za kuvanje
- **malo**origana
- **malo**bosiljka
- **malo**aleve paprike
- **2** cenabelog luka
- **po želji**kackavalj
- **po želji**parmezan

### **Priprema**

Pene stavite da se skuvaju. Za to vreme iseckati sitno slaninu propržiti u tiganju treba da bude hrskava. Dodati seckani beli luk propržiti pa dodati alevu papriku. Procediti testeninu pa sjediniti sa slaninom i promešati na tihoj vatri. Umutiti jaja, origano i bosiljak pa preliti preko testenine i slanine. Promešati pa lagano sipati pavlaku za kuvanje do željene gustine. Testenina dosta upije pa bolje sipati više... Narendati kackavalj i parmezan po želji... Prijatno!

### **Savet**

esto pravim ovu pastu i svi je vole. Brz i lagan ruak za ljubitelje testenine...