



Spaghete carbonara

Ingrediente

- 300 g Spaghete
- 150 ml Smantana
- 51 g Galbenus de ou crud
- 100 g Parmezan
- 0.33 lingurita Piper negru
- 150 g Bacon
- 30 ml Vin
- 1 punga MAGGI IDEEA ZILEI Paste Carbonara 37g

Instructiuni

1. Pregateste pastele. Fierbe pastele in 2L de apa timp de aproximativ 7 minute. La final, indeparteaza-le din oala si scurge-le de apa.
2. Pregateste sosul. Amesteca intr-un bol smantana lichida, galbenusurile de ou, parmezanul ras si MAGGI Ideea Zilei Spaghete Carbonara. Adauga putin piper, dupa gust.
3. Taie bacon-ul cubulete si rumeneste-le bine intr-o tigaie cu putin ulei.
4. Adauga sosul si vinul in tigaia in care ai rumenit cubuletele de bacon. Toarna sosul peste paste si lasa-l la racit cam 2 minute.

Nutritie

| | |
|--------------|-------------|
| Carbohidrați | 43.21 g |
| Energie | 456.91 kcal |
| grăsimi | 21.77 g |
| Proteină | 20.14 g |

21 Min

6 Portii