

Carbonara

Kad ne znate sta cete da spremite za ručak a volite tjesto evo jedna ideja....

1 luk iseckati,staviti u tavu da se lagano przi

2 [Ugrejati vodu,i staviti makarone da se skuvaju luk staviti,malo ruzmarina i slaninu i posolitisipati pivo(vino)[kad se malo udinsta,sipati krem(" dcl)[ostaviti da lagano krka,mjesati povremenootprilike jedno 20 min da se krkatiesto ocjediti i sipati u njega kremu i dodati 2 zumanjca,i sir parmezan po ukusu

4 /korak]/korak]

6 /korak]

7

Napomena:

taj sam recept dobila od jednog kuvara u italijanskom restoranu i stvarno je super....

Sastojci:

glavica crnog luka 1
slanine(susene) 150 gr
krem 1
pakovanje makarona 1
zumanca 2
piva(1,5 dcl vina) 2 dcl