

# Makaron carbonara

Przepis dodany przez użytkownika cassia

**Makarony przede wszystkim kojarzą się z włosami. Jest to typowe danie włoskie i smaczne.**

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

## Potrzebne składniki:

- makaron - 1 kg
- żółtka - 15 szt.
- ser żółty starty - 15 łyżeczka(i)
- wędzony boczek pokrojony w kostkę - 2,5
- oliwa - 5 łyżka(i)

## Etapy przyrządzania:

1. Ugotować makaron na półtwardo i odcedzić.  
Wymieszać w misce żółtka z serem, przyprawić pieprzem.  
Boczek przesmażyć na oliwie i dodać do makaronu.  
Wlać żółtka z serem i delikatnie wymieszać. Podawać od razu.

