

---

## Tagliatelle carbonara

**Autor:** Vesna



Tagliatelle carbonara

---

### Sastojci

zgnječeni režanj češnjaka  
sitno nasjeckana ljutika  
2 žlice suhog bijelog vina  
200 g tjestenine tagliatelle  
sol i crni papar  
2 žlice vrhnja za kuhanje  
2 jaja  
žlica svježe naribanog parmezana  
žlica svježe narezanog peršina  
50 g sušene mesnate slanine

---

### Način pripreme

Češnjak, ljutiku i vino kuhajte u teflonskoj tavi na jakoj vatri dvije - tri minute dok vino ne ishlapi.

Zakuhajte lonac vode, dodajte tjesteninu i prstohvat soli te kuhajte prema uputama na omotu.

U međuvremenu slaninu narežite na tanke trakice te dodajte mješavini luka i ljutike.

Pržite na jakoj vatri do tri minute dok slanina ne porumeni i postane hrskava.

U maloj posudi umutite vrhnje, jaja, parmezan i peršin te posolite i popaprite prema ukusu.

Ocijedite tjesteninu i vratite u lonac, a potom joj primješajte mješavinu slanine i luka te zagrijavajte minutu.

Maknite lonac s vatre te primješajte vrhnje i jaja.

Jaja bi se trebala zgusnut zbog vrućine tjestenine, ali ako se to ne dogodi, stavite lonac na slabu vatru i miješajte oko dvije minute dok umak ne postane gust i kremast.

### Ostale napomene

Izvadite u duboke tanjure i poslužite.

|                               |         |                        |             |
|-------------------------------|---------|------------------------|-------------|
| <b>Vrijeme pripreme</b>       | 10 min. | <b>Priprema</b>        | jednostavno |
| <b>Porcije za</b>             | 2 osobe | <b>Kolesterol</b>      |             |
| <b>Ovo jelo je iz okolice</b> |         | <b>Cijena pripreme</b> |             |
| <b>Vegetarijansko</b>         | Ne      | <b>Laktoza</b>         | Ne          |
| <b>Dijetno</b>                | Ne      | <b>Bez glutena</b>     | Da          |
| <b>Calorie</b>                |         | <b>Kilodžuli</b>       |             |
| <b>Masnoća</b>                |         | <b>Bjelančevine</b>    |             |
| <b>Proteini</b>               |         | <b>Karbohidrati</b>    |             |