

Spagetti Carbonara

Till 4-6 personer

Spagetti för 6 personer
3 pkt Bacon tärningar
4 Ägg
5 dl Matlagningsgrädde
1-2 små påsar Riven ost
Piffi Allkrydda
Lökpulver

Gör så här

Koka spagettin som vanligt

Stek bacon tills dom är så som du vill ha dom
(Personligen steker som ganska länge tills dom är hårda)

Vispa ihop Grädden med äggen i en stor värmetålig skål
Krydda med Allkrydda och Lökpulver tills du finner en bra smak

Blanda i den rivna osten
Lägg bacon på papper, tills fettet runnit av
Blanda ner det varma baconet i smeten

Häll av vattnet från Spagettin
Häll Spagettin i smeten och rör om ordentligt länge tills osten smält
och bacon har blandats ordentligt

Servera innan maten blir kall

Tips

Dagen efter har osten tjocknat lite, och då kan man om man vill
hälla över lite mjölk och blanda om medan man värmer rätten på spisen
om man inte gillar den torra konsistensen