

Carbonara

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

- 1** luk iseckati,staviti u tavu da se lagano przi
- 2** [Ugrejati vodu,i staviti makarone da se skuvajuu luk staviti,malo ruzmarina i slaninu i posolitisipati pivo(vino)[kad se malo udinsta,sipati krem(" dcl)][ostaviti da lagano krcka,mjesati povremenootprilike jedno 20 min da se krckatjesto 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