

Pasta carbonara, bet visiškai kitaip



Gaminimas

- Antienos file odą įpjauname keliuose vietose ir dedame kepti į aliejumi įkaitintą keptuvę. Ant vidutinės kaitros kepame 10min., vis apverčiant
- Tuo pat metu verdame makaronus (būtinai sūdytame vandenyje!)
- Kol kepa mėsa ir verda makaronai, ruošiamo padažą: kiaušinių trynius sumaišome su smulkintais saulėje džiovintais pomidorais, tarkuotu sūriu ir vos vos vandens, kuriame verda makaronai - viską gerai išmaišome
- Baigus virti makaronams, juos nukošiame ir sumaišome su paruoštu padažu, dedame į lėkštes
- Pailsėjusią po kepimo antienos file supjaustome riekelėmis ir dedame ant makaronų
- Papuošiame krapialais ir skubame ragauti!

Skanaus!

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

170 g	Kitchen Me antienos file su prieskoniais
220 g	Tagliatelle makaronų
dviejų	kiaušinių trynių
Gausios saujos	tarkuoto Džiugo sūrio
5-6 smulkintų	saulėje džiovintų pomidorų
žiupsnelio	Druskos, pipirų
	Krapų patiekimui
	Alyvuogių aliejaus kepimui