

Pamparara - prawie carbonara!



Składniki

- 500 g makaronu razowego
- 200 g szynki bez kości
- 200 ml śmietany kremówki
- 1 jajo
- 2 łyżki pieczarek ze słoika lub wstępnie podsmażonych
- 1 ząbek czosnku
- 1 cebula
- 2 plastry żółtego sera
- kilka listków bazylii
- 2 łyżki oliwy
- sól, pieprz ziołowy do smaku

Sposób przygotowania

Zagotować osoloną lekko wodę na makaron, wrzucić makaron i gotować aż do stanu al dente. ;) Szynkę pokroić w kostkę. Podobnie postąpić z cebulą i serem. Czosnek zetrzeć. Cebulę zeszklić na oliwie, następnie dodać do niej pieczarki ze słoika. Po 2-3 minutach dorzucić szynkę i podsmażać na małym ogniu pod przykryciem 10-15 minut, do miękkości. W tym czasie odcedzić makaron. Śmietanę wymieszać z roztrzepanym jajem i przyprawami, a następnie dodać do smażącej się szynki z cebulką i pieczarkami. Wymieszać dokładnie, zmniejszyć ogień, żeby się nie zwarzyło. Po 2-3 minutach dodać kawałki sera i wymieszać. Mieszać, aż ser się roztopi. Podawać w miseczkach lub na talerzach, udekorowane bazylią.