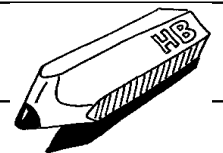


# Spaghetti Carbonara

Bacon.....200 g  
Smør.....1½ spsk  
Hvidløg.....1 fed  
Spaghetti.....400 g  
Groft salt  
Æg.....4 stk  
Madfløde.....2 spsk  
Parmesanost.....100 g

1. Svits bacon og hvidløg i fedtstoffet. Fjern hvidløget, når det begynder at brunes.
2. Rør æggene sammen med lidt salt, et par skefulde revet ost, peber og fløden.
3. Kog pastaen efter anvisningen på posen.
4. Når pastaen er klar blandes den med æggemassen og bacon tilsættes inden serveringen.
5. Pas på ikke at give det for lang tid, kan det ende med at blive for tørt.



Bacon.....	200 g	800 g
Smør.....	1½ spsk	
Hvidløg.....	1 fed	
Spaghetti.....	400 g	1600 g
Groft salt		
Æg, pasteuriseret.....	4 stk	16 stk
Madfløde.....	2 spsk	1 stk
Parmesanost.....	100 g	400 g