

Carbonara z baklazanem



Składniki

200 g - makaron
(najlepiej długi, spaghetti,
linguine)

1 szt. - baklazan

2 szt. - jajka

1 garść - parmezan

1 łyżka - sol

Opis wykonania

Przepyszna alternatywa dla klasycznej carbonary. Wersja wegetarianska z baklazanem i kremowym sosem jajecznym. Palce lizac

Baklazan pokroic w kostke umiescici w misce posypac lyzka soli zostawic na 20 minut (sol spowoduje, ze baklazan pusci wode i nie bedzie gorzki). Jajka wbic do miseczki, dodac garsc startego parmezanu i szczypte pieprzu, wymieszac (ma powstac bardzo gesty sos). Po uplywie 20 minut baklazana dobrze oplukac pod biezaca woda, odcisnac z nadmiaru wody i podsmażyc na patelni z dodatkiem tluszczu az do zrumienienia. Makaron ugotowac. Ugotowany makaron dodac do usmazonego baklazana, dodac jajka wymieszane z parmezanem i na bardzo malym ogniu ciagle mieszajac polaczyc wszystko(ok 30 sekund do minuty). Uwaga nie dopuscic do sciecia sie jajek. Sos ma byc kremowy. Podawac od razu