

PASTA CARBONARA

- Färsk pasta
- 8-9 st Vitlöksklyftor
- Olivolja
- Steksmör
- Bacon
- Parmesanost
- 6-8 Ägg
- Svartpeppar & Salt

*Twica och PG
bjuder in*



10. Bra träning kräver bra mat. Ingen träning kräver ännu bättre mat.

1. Börja med att hälla olivolja i en stekpanna, se till att det finns rikligt med olja. Lägg sedan ner lika mycket smör.
2. Rensa vitlöksklyftorna, krossad men inte delad.
3. Placera de krossade klyftorna i pannan och låt de stekas tills de blir gyllenbruna och oljan/smöret luktar vitlök, lyft sedan ur klyftorna från pannan och lägg i dina baconbitar.
4. Vispa upp äggen i en separat bunke eller skål tillsammans med salt och peppar, låt stå tills senare. Riv även ost efter behag. Koka upp pastan i vatten med olja och salt enligt anvisning, ta gärna bort pastan någon minut tidigare då den är al dente.
5. Då baconen är stekta flyttar du pannan från plattan, lägger ner pastan i stekpannan och håller de vispade äggen över. Rör runt och tillsätt även osten, det ska bli krämigt. Salta, peppra och tillsätt ost efter smak! ELLER GÖR SOM NI VILL!

