

Diána carbonara

Szerző: -ka-p-r-

2014. szeptember 14.

Utolsó frissítés: 2014. szeptember 14.

- 50 dkg spagetti
- 20 dkg főtt-félstát szarvassonka
- 1 ek olaj
- 5 dkg vaj
- 2 szál zöldség vagy egy csokor snidling
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 dl olaszrizling
- 2 dl tejszín
- 6 db tojássárgája
- 1 cs kakukkfű
- 10 dkg reszelt parmezán

s, frissen ártított bors felhevített olaj-vaj keverékben kissé megpirítjuk az apróbb kockákra vágott főtt-félstát szarvassonkát, majd hozzáadjuk a felaprított zöldséget és fedő alatt állásig forraljuk vele. Ezután gyakori kevergetéssel hagyjuk az egészet a zsírra pirulni. Ha ezzel is megvagyunk, a keletkezett pörzsanyagokat a bor hozzáadásával feloldjuk a serpenyő aljáról, majd belereszeljük a mártásba a fokhagymát és beleöntjük a tejszín. Az egészet jó állásig forraljuk 1-2 perc alatt, majd levedd a tűzről és frissen ártított borsal fűszerezd. A mindeközben alacsony hőmérsékleten (fogkéményre) főtt spagetti készletét lezárjuk és állásig forraljuk az elkészített szarvassonkával.

Forrástól kezdve minden adag tetejére teszünk egy-egy tojássárgáját, valamint báven megszárítjuk aprított kakukkfűvel és reszelt parmezánnal, vagy pecoránával. Azáltal szerint gazdagthatjuk még a készletet pirított gombákkal vagy a vajon szarvasgombás olajjal. Á Á

Borajánlás:

Á

Ehhez a korántsem kínnyed, mégis simogatán finom és illatos sztaételhez, egy hasonlóan teltkarcsó, vaskos savakkal és sok (16%) alkohollal rendelkező egri viognier bort ajánlok fogyasztani a 2011-es évjáratból. Ha egyáltalán nem iszolj a kettőt, az maga lesz a látványos!