

Diána carbonara

Szerző: -ka-p-r-

2014. szeptember 14.

Utolsó frissítés: 2014. szeptember 14.

- 50 dkg spagetti
 - 20 dkg főtt-főtt stájt szarvassonka
 - 1 ek olaj-va olaj
 - 5 dkg vaj
 - 2 szál zölhdagyma 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-főtt stájt szarvassonkát, majd hozzáadjuk a felaprított zölhdagymát és fedő alatt állsszeperoljuk vele. Ezután gyakori kevergetéssel mellett hagyjuk az egészet a zsírjára pirulni. Ha ezzel is megvagyunk, a keletkezett pársanyagokat a bor hozzáadásával feloldjuk a serpenyő aljáról, majd belereszeljük a mártásba a fokhagymát és beleöntjük a tejszín. Az egészet jó állsszeperoljuk 1-2 perc alatt, majd levedszük a tűzről és frissen ártított borsal fűszerezzük. A mindeközben alant (fogkeményre) főtt spagetti tésztát leszúrjuk és állsszeperoljuk az elkészített sz

Forrástálaljuk és minden adag tetejére teszünk egy-egy tojássárgáját, valamint báven megszórujuk aprított kakukkfűvel és reszelt parmezánnal, vagy pecoránával. Állás szerint gazdagthatjuk mág kálálábnálzár pirított gombákkal vagy a végén szarvasgombás olajjal. Á Á

Borajánlás:

Á

Ehhez a korántsem kínnyed, mágis simogatán finom és illatos tésztához, egy hasonlóan teltkarcsó, vaskos savakkal és sok (16%) alkohollal rendelkező egri viognier bort ajánlok fogyasztani a 2011-es évjáratból. Ha egyfőt kóstolják a kettőt, az maga lesz a látomás!