



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **10–15 perc**



**Répási Eszter**

## KÖNNYŰ CARBONARA SPAGETTI

Ez a könnyű változat ugyanolyan ízletes. A teljes étkezés érdekében előételként adjon egyszerű, paradicsomból és lilahagymából készült, balsamecettel és egy leheletnyi olívaolajjal ízesített salátát.

### HOZZÁVALÓK

30 dkg spagetti  
1.5 dl félszíros tej  
80 ml könnyű tejszín

(félszíros 15%  
zsírtartalmú)  
1 evőkanál  
Maizena(kukoricakemé  
nyítő)

40 g reszelt parmezán  
2 ek apróra vágott  
bazsalikom  
ízlés szerint Durva só,  
finom só és őrölt bors

### ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz  
Laktózt tartalmaz  
Tojást tartalmaz

- 1 Egy lábosban főzze meg a spagettitészta sós forró vízben a csomagoláson lévő utasítás szerint.
- 2 Eközben öntse a tejet és a tejszínt egy serpenyőbe. Sózza és borsozza meg, majd forralja fel.
- 3 Hígítsa fel a kukoricakeményítőt egy evőkanál vízzel, tegye bele a serpenyőbe, és addig keverje, amíg be nem sűrűsödik. Vegye le a tűzről.
- 4 Csepegtesse le a spagettit, és tegye vissza a lábosba. Öntse rá a szószot, és keverje össze, hogy alaposan bevonja vele a tészta.
- 5 Adja hozzá a reszelt parmezánt és a bazsalikomot. Szolgálja fel haladéktalanul.



**Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!**

