



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 spagetti
1.5 félzsíros tej
80 könnyű tejszín

(félzsíros 15%
zsírtartalmú)
1
Maizena(kukoricakemé
nyítő)

40 reszelt parmezán
2 apróra vágott
bazsalikom
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 tésztát.
- 5 Adja hozzá a reszelt parmezánt és a bazsalikomot. Szolgálja fel haladéktalanul.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

