KIKKOMAN

Grzybowa carbonara

Czas ogółem **30 min** **30 min** Czas przygotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
2.468 kJ / 587 kcal

Tłuszcz: **23,8 g** Białko: **28 g**
Węglowodany: **68,6 g**

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

350 g	suszonego spaghetti
2 łyżki	oliwy z oliwek
2	szalotki bananowe, drobno posiekane
25 g	masła
500 g	mieszanki grzybów (na przykład brązowych pieczarek i grzybów shiitake) pokrojonych na plasterki
2	duże ząbki czosnku, wyciśnięte
6	gałązek tymianku, liście oddzielone i posiekane
4 łyżki	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
3	duże jajka
100 g	drobno startego parmezanu (lub wegetariańskiego twardego sera)
	Mały pęczek pietruszki o płaskich liściach, grubo posiekanej

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Zagotuj osoloną wodę na dużej patelni i ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Krok 2

Podczas gdy makaron się gotuje, na średnim ogniu rozgrzej oliwę z oliwek na szerokiej patelni o wysokich brzegach i gotuj szalotki ze szczyptą soli przez 5 minut, aż zmiękną. Dodaj masło z mieszanką grzybów i gotuj na dużym ogniu, aż staną się złote. Dodaj czosnek i tymianek z przyprawami i gotuj przez kolejną minutę, następnie dodaj sos sojowy i kontynuuj gotowanie, aż się zeszklą. Odłóż 2 łyżki grzybów do dekoracji.

Krok 3

W małym dzbanku wymieszaj jajka z parmezanem (zachowując odrobinę do dekoracji) z dużą ilością soli i pieprzu.

Krok 4

Zachowując trochę wody spod makaronu, odcedź makaron, szybko dodaj go do grzybów z mieszanką z jajek i odrobiną wody spod makaronu i wymieszaj podrzucając makaron, aby został równomiernie pokryty sosem, a sos zgęstniał, ale się nie ściął. Jeśli jest taka potrzeba, dodaj więcej wody spod makaronu, żeby odkleić od siebie nitki - makaron powinien być wilgotny, ale nie mokry. Wymieszaj z pietruszką i rozdziel na 4 talerze. Posyp pozostałymi grzybami i serem i podawaj.