

 25 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Paste - 300 de grame
Sunca - 200 g sunca taraneasca
Dovlecei - 1 buc
Knorr Fix Carbonara - 1 plic
CimbruSareUlei de maslineLapte - 250 de mililitri

Mod de preparare

1. Punem pastele la fiert cu putina sare.In alt vas vom cali cu un pic de ulei de masline dovlecelul pe care il vom taia fidelute adaugam si sunculita la fel taiata asezonam dupa gust cu putina sare,piper si cimbru.
2. Plicul de spaghetti carbonara il vom amesteca cu laptele si cand e gata calita sunculita dam la foc mediu turnam sosul amestecam usor apoi adaugam si pastele lasam cateva minute sa se intrepatrunda toate aromele.Delicios si rapid.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>