

Olasz kaja _ Penne Carbonara.txt

Feltesszük sos, olajos vízben főni a penne tésztát.
Közben a lila hagymát apróra vágjuk,
kockázzunk hozzá (apro) sonkát és picit olívaolajon
megdinszteljük.
Ha kész, felverünk tojást,
(ez adagtól függ, de nem kell sok hozzá)
és a tojáshoz olívaolajat öntünk. Sozzuk.
Beletesszük a hagymás sonkát is.
Ha kész a tészta, leszűrjük és visszaöntjük a fazékba.
Röntjük a tojással elkevert olívaolajat, hagymát, sonkát
és addig
kevergetjük a tűzön míg a tojás jó nem lesz.
(Akkor az igazi, ha nincs a tojás kiszáritva.)
Melegen tálaljuk.

Salátát adtak hozzá, Jégsaláta apróra tépkedve,
balzsamiko essiggel és olívaolajjal leöntve.