

Pasta carbonara

(4 personer)

300 g linguine, tagliatelle eller vanlig spagetti

240 g rökt bog, bacon (tärnad) eller annat rökt fläsk

1 dl riven parmesan

4 ägg (endast gulor)

Hackad persilja

Olivolja

Smör

Vitt vin

Svartpeppar

Stek rökt bog (eller annat rökt fläsk) i en hel del olivolja och smör. Olivoljan och smöret utgör basen i såsen så var inte rädd att ta mycket. Bogen ska inte knaperstekas utan se till att den blir genomkokt. Slå på vitt vin (någon dl eller så) och låt ungefär hälften av vinet koka in. Häll äggulorna i en skål och blanda i den rivna osten (ta inte all ost på en gång utan se till att såsen blir lagom tjock) och slå sedan på bogen med sin sås och blanda väl (fyll på med mer riven ost om det behövs). Klipp över bladpersilja och dra några varv med pepparkvarnen. Under tiden har man kokat pastan i lättsaltat vatten enligt anvisningen på förpackningen. Häll av vattnet från pastan och häll den i skålen med ost, ägg- och bogsåsen. Rör om väl och servera rätten så varm som möjligt i djupa tallrikar.