

Spaghetti w sosie carbonara z groszkiem i szynką parmeńską

Spaghetti Carbonara z Groszkiem i Szynką Parmeńską

Klasyczne spaghetti carbonara w nowej odsłonie! Nasza wersja łączy tradycyjne składniki z delikatnością groszku i wyrazistym smakiem szynki parmeńskiej. To danie, które zachwyci zarówno miłośników włoskiej kuchni, jak i tych, którzy szukają nowych kulinarnych inspiracji.

Dla kogo?

Idealne rozwiązanie dla zapracowanych osób, które cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. Dzięki prostocie przygotowania i dostępności składników, to danie sprawdzi się zarówno u początkujących kucharzy, jak i doświadczonych pasjonatów gotowania. Kremowy [sos](#) otulający al dente ugotowany makaron zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Na jaką okazję?

Doskonały wybór na szybki obiad w ciągu tygodnia, ale również na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Spaghetti carbonara z groszkiem i szynką parmeńską to także świetna propozycja na romantyczną kolację we dwoje – elegancka, ale nieprzytłaczająca. Podane z lampką wina stworzy idealną atmosferę do rozmów i relaksu.

Czy wiesz o tym?

Tradycyjna carbonara nie zawiera śmietany – oryginalna włoska receptura bazuje na jajkach i serze pecorino. Nasza wersja jest bardziej kremowa i łagodniejsza w smaku, co czyni ją

bardziej przystępną dla polskich podniebień. Fix Knorr znacząco skraca czas przygotowania, nie ujmując nic z wyrazistości smaku.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami – spróbuj dodać suszone pomidory, oliwki lub świeże zioła jak bazylia czy rozmaryn. Dla bardziej wyrazistego smaku, posyp danie nie tylko parmezanem, ale również świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj szczyptę płatków chili.