



# SPAGHETTI CARBONARA NACH HANUMAS ART

## Zutaten für 4 Personen:

500 g Spaghetti  
100 g Pastrma/Trockenfleisch vom Rind  
250 g Puten- und/oder Hühnerschinken  
3 TL Knoblauch-Kräuteröl\* oder  
2-3 Knoblauchzehen  
3-4 EL geriebenen Parmesan  
2 ganze Eier und 1 Eigelb Gr. M  
ein paar Basilikumblätter



## Zutaten fürs Knoblauch-Kräuteröl (optional):

10-12 Knoblauchzehen  
2 EL frische oder gefrorene Kräuter  
60-70 ml Olivenöl  
1 TL Salz

## Zubereitung Knoblauch-Kräuteröl:

Hackt den geschälten Knoblauch in einem Universalzerkleinerer oder mithilfe einer Knoblauchpresse klein. Fügt die Kräuter, das Salz und Öl hinzu und verrührt alles zu einer Paste. Diese Mischung hält sich im Kühlschrank gut verschlossen bis zu einer Woche. Ich verwende sie als Würze für verschiedene Gerichte.

## Zubereitung Carbonara:

- 1) Kocht die Spaghetti in reichlich Salzwasser bis sie al dente sind. Seiht sie ab und lasst 100 ml vom Pastawasser übrig.
- 2) Verrührt die Eier mit dem Parmesan und dem kleingeschnittenen Basilikum.
- 3) Schneidet den Schinken und das Trockenfleisch in kleine Würfel und bratet es in einem Topf mit 2-3 EL Öl an. Fügt das Knoblauch-Kräuteröl hinzu, bratet alle Zutaten noch 1-2 min lang an und nehmt den Topf kurz von der Kochstelle, damit euch der Schinken nicht anbrennt.
- 4) Rührt die Eier-Parmesan Mischung in die Spaghetti ein und gebt sie für max. 1 min zurück auf die Kochstelle. Die Eier sollten nicht gekocht werden. Es geht lediglich darum, die Masse ein wenig zu erwärmen und für Bindung zu sorgen.
- 5) Fertig ist dieses schnelle und leckere Gericht – diesmal im Balkanstil mit Trockenfleisch und reichlich Knoblauch.



# ŠPAGETE CARBONARA NA HANUMIN NAČIN

## Sastojci za 4 osobe:

500 g špageta  
100 g pastrme  
250 g pureće ili pileće šunke  
3 kašike ulja od bijelog luka i začinskog bilja\*  
ili 2-3 čehne bijelog luka  
3-4 kašike naribanog parmezana  
2 cijela jaja i jedan žumanjak vel. M  
nekoliko listova bosiljka



## Sastojci za ulje od bijelog luka i začinskog bilja (opcionalno):

10-12 čehni bijelog luka  
2 kašike svježeg ili zamrznutog začinskog bilja  
60-70 ml maslinovog ulja  
1 kašičica soli

## Priprema ulja od bijelog luka i začinskog bilja:

Čehne bijelog luka usitnite pomoću multipraktika ili prese za bijeli luk. Dodajte mu začinsko bilje i ulje pa sastojke dobro sjedinite. Stvoriće se pasta koju najbolje držite u frižideru u staklenim posudama sa poklopcem. Tu pastu možete koristiti kao dodatni začim za razna slana jela, jer će im dati posebnu aromu a u frižideru će izdržati i do 7 dana.

## Priprema carbonare:

- 1) Prvo skuhaite špagete u slanoj vodi. Procijedite ih a od vode u kojoj ste ih kuhali, ostavite oko 100 ml i stavite ih na stranu.
- 2) U jednoj posudi pomiješajte jaja, parmezan i sitno narezani bosiljak.
- 3) Šunku i pastrmu izrežite na kockice i popržite ih u loncu u kojem ste zagrijali 2-3 kašike ulja. Potom dodajte ulje od bijelog luka i začinskog bilja ili sitno nasjeckane čehne bijelog luka. Kad je sve poprimilo lijepu boju i pustilo aromu, maknite šerpu s vatre kako vam šunka nebi zagorjela i umiješajte špagete.
- 4) Mješavinu jaja i parmezana dodajte u špagete i dobro promiješajte. Šerpu na minut-dva vratite na vatru, stalno miješajući. Nije potrebno da se jaja ispeku ili zgrudaju, nego samo da se smjesa malo zagrije kako bi se sastojci bolje povezali.
- 5) Gotovo je ovo jednostavno jelo, ovaj put u balkanskom stilu sa pastrmom i dosta bijelog luka.