

# TESTENINE KARBONARA S HRUSTLJAVO SLANINO IN MESNIMI KROGLICAMI

Zahtevnost: PREPROSTO

## Sestavine (za 4 osebe)

- 400 g peresnikov
- 4 pečenice ali klobase za žar
- 8 rezin slanine ali pancete
- 1 čebula
- 3 rumenjaki
- 4 žlice smetane
- 85 g parmezana
- šopek peteršilja
- sol, poper



## Priprava

1. Testenine skuhamo po navodilih proizvajalca. Meso stisnemo iz klobas in ga z vlažnimi ali rahlo naoljenimi rokami oblikujemo v manjše kroglice.
2. Ponev segrejemo in na njej popečemo slanino ali panceto, da je res hrustljava. Vzamemo jo iz ponve in damo na toplo, da se ne ohladi. Popečemo mesne kroglice, da se zlato obarvajo in spečejo, jih vzamemo iz ponve in damo na toplo. Najbolje, da jih damo v rahlo segreto pečico. Na maščobi, ki je nastala pri peki slanine in mesnih kroglic, popražimo čebulo, da se zmehča (če je maščobe preveč, je nekaj odlijemo).
3. V manjši skledi zmešamo rumenjake, smetano in večino naribanega parmezana. Dodamo skoraj ves na drobno nasekljan peteršilj, veliko popra in ščep soli.
4. Testenine odcedimo in malo vode prihranimo. Peresnike stresemo nazaj v kozico, toda kozice ne postavimo na kuhalno površino. Dodamo jajčno mešanico, nasekljano čebulo in mesne kroglice. Dobro premešamo in prilijemo le toliko vode, v kateri so se kuhale testenine, da dobimo omako, ki oblije testenine. Jed naložimo v skledice, posipamo s preostalim peteršiljem in parmezanom ter ponudimo s hrustljivo slanino.

**Vir:** <https://www.dobertek.com/za-otroke/otroci-kuhamo/>