**Pasta Carbonara**

**Ingredienser**:

300g spagetti

2 egg

4 pølser

½ brokkoli

2 dl matfløte

0,5 dl revet parmesan

Salt

Pepper

1 ss margarin eller matolje

**Fremgansgmåte:**

1. Kok opp vann til pastaen. Tilsett spagetti når vannet koker. La det koke i 7 minutter.
2. Riv parmesanosten til du har 0,5 dl.
3. Del brokkolien opp i små buketter.
4. Kutt opp og stek pølser i stekepanne (ha i litt margarin eller olje).
5. Skru ned stekepannen og tilsett fløte og brokkoli. La dette SMÅKOKE i 2-3 minutter.
6. Deretter tilsetter du revet parmesanost og rører godt.
7. Ta den ferdige spagettien å tøm den over i et dørslag, før du legger den over i stekepannen.
8. Skill eggeplommene fra det hvite. Hell eggeplommene i stekepannen å rør godt rundt.
9. Ha i 1 klype salt og pepper
10. Dekk bordet fint.
11. Server

**Etterarbeid:**

1. Vask gryte og stekepanne, bruk varmt vann
2. Rydd av bordet og vask bordet
3. Spyl tallerkener og bestikk
4. Sett i oppvaskmaskin
5. Sop over gulvet