

# Детские макароны а-ля карбонара с сосисками

## Вам понадобится

Фигурные макароны	200 г
Твердый сыр	80 г
Сосиски	4 шт
Яичный желток	3 шт
Вода	1 л
Растительное масло	15 мл
Соль	по вкусу

## Приготовление

- 1** Сосиски нарезать кружочками. Сыр натереть на мелкой терке. Отделить желтки от белков.
- 2** В чашу мультиварки налить 1 л воды, посолить. Установить программу ПАСТА, время приготовления 8 минут. Нажать СТАРТ.
- 3** После звукового сигнала открыть крышку, заложить макароны, перемешать. Закрыть крышку и готовить до окончания программы. Макароны откинуть на дуршлаг, слить воду, оставив стакан воды из-под макарон.
- 4** В чашу мультиварки добавить растительное масло. Установить программу Жарка, время приготовления 10 минут.

- 5** После начала обратного отсчета выложить в чашу сосиски, перемешать. Жарить до конца программы.
- 6** В отдельной миске взбить желтки с тертым сыром до однородной массы, добавить немного бульона из-под макарон. Смешать готовые макароны с сырной массой, пока желтки не загустеют.
- 7** Добавить сосиски и еще раз перемешать. Если соус окажется слишком густым, добавить еще немного бульона от пасты.

## **Детские макароны а-ля карбонара с сосисками**