

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**