



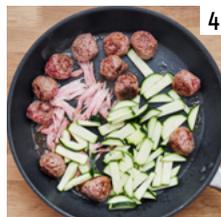
Отваривайте в кипящей подсоленной воде спагетти 10 минут, изредка помешивайте, чтобы не слиплись. Слейте воду (оставьте полстакана жидкости от спагетти).



Нарежьте цукини ломтиком, грудинку нарежьте соломкой. Отделите в миску желтки от белков. Нарежьте мелко цедру половины лимона. Порубите зелень. Сыр натрите на терку.



Фарш поперчите, посолите, вымешайте. Сделайте шарики (предварительно смочив руки). Должно получиться 12 шариков.



На разогретой сковороде обжарьте шарики до золотистой корочки (5-6 минут), добавьте грудинку, цукини и продолжайте готовить 4-5 минут.



Влейте сливки в желтки, добавьте цедру половины лимона, часть рубленой зелени.



Горячие спагетти переложите в миску с яичной смесью.



Выложите спагетти с соусом в сковороду с мясными шариками и перемешайте (если паста получилась слишком густая, добавьте немного жидкости от спагетти). Прогрейте 1 минуту. Накройте крышкой и дайте постоять 1 минуту.



Подавайте пасту, посыпав сыром и оставшейся зеленью.