

Špagety se šlehačkovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Ajushka



Suroviny

Porce: 5

- špagety 400 g
- šlehačka 4 dl
- cibule 1 ks
- olej 1 dl
- bílé víno 125 ml
- žloutky 4 ks
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nadrobno nakrájenou cibuli, osmahneme v rozpáleném oleji. Zalijeme vínem a mícháme tak dlouho, až se tekutina vysmahne. Přilijeme šlehačku (2 lžíce ponecháme stranou) a povaříme. Žloutky rozmícháme se zbylou šlehačkou osolíme, opepríme, vmícháme do omáčky a už nevaříme, jen prohřejeme. Porce špaget přelijeme omáčkou.