

Špagety v česnekové omáčce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Ajushka



Suroviny

Porce: 6

- špagety 400 g
- anglická slanina 80 g
- stroužek česneku 4 ks
- olej 4 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- vývar 5 dl
- šlehačka 1.5 dl
- strouhaný sýr 50 g
- pepř, sůl, zelená petrželka 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Slaninu nakrájíme na proužky a na oleji ji vypečeme dokřupava, přidáme na tenké plátky nakrájený česnek, chvilku společně osmahneme. Pak slijeme tuk, který zaprášíme moukou a umícháme světlejší jíšku, zalijeme ji vývarem a šlehačkou, dobře rozkvedláme a povaříme. Pak přisypeme nastrouhaný sýr a ještě za stálého míchání povaříme, až se sýr rozpustí. Omáčku podle chuti osolíme a opepříme, případně jinak okořeníme. Mezitím uvaříme v osolené vodě špagety, scedíme je a ještě horké promícháme s omáčkou. Na talíři špagetyposypeme opečenou slaninou s česnekem a nasekanou zelenou petrželkou.