

Těstoviny s česnekovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej olivový 1 lžíce
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- zelenina mražená 250 g
- mouka hladká 1 lžíce
- trojúhelníčky sýr tavený 3 ks
- vývar zeleninový 2 dl

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny dáme do vroucí osolené vody a vaříme. Zhruba pět minut před dovařením k nim přidáme zeleninovou směs nebo pokrájenou zeleninu a ještě povaříme.

Oloupeme česnek a cibuli. Česnek utřeme, cibulku jemně nakrájíme a osmahneme na rozpáleném oleji. Přidáme mouku a usmažíme jíšku.

K základu omáčky přilijeme zeleninový vývar. Pár minut provaříme a pak tam rozdrobíme tavený sýr. Musíme ho rozvařit. Nakonec do hotové omáčky přisypeme jemně nasekanou bazalku (samozřejmě může být i sušená), osolíme a opepříme. Těstoviny se zeleninou scedíme, dáme na talíř a přelijeme omáčkou. Jednotlivé porce ozdobíme petrželkou.

