

Špagety s brokolicovo-smetanovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Špaget 400 g
- Brokolice 200 g
- Smetana na vaření 1 ks
- Tavený sýr 2 ks
- Sůl dle potřeby 3 špetka
- Pepř dle potřeby 2 špetka
- Mléko dle potřeby 1 ks
- Sýr na posypání 2 hrst
- Petrželka na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Špagety uvaříme v osolené vodě. Brokolici rozebereme na růžičky, důkladně omyjeme a dáme vařit do osolené vody. Hotová brokolice musí být měkká včetně košťálu, kteří se vaří nejdéle. Pak brokolici scedíme, zalijeme smetanou a rozmixujeme ponorným mixérem. Je-li směs příliš hustá, můžete ji podle potřeby rozředit trochou mléka.

Rozmixované brokolicové pyré dáme znovu na sporák, přidáme na kostky nakrájený sýr, ochutíme solí a pepřem a pozvolna mícháme, aby se sýr se smetanou spojil. Podle chuti můžeme přidat i jiné koření, např. provensálské.

Hotovou omáčku nanese na špagety a posypeme strouhaným sýrem. Na závěr můžeme ozdobit

petrželkou.