

Omáčka na špagety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Sušená bazalka 2 lžička
- Eidam 100 g
- Niva 70 g
- Parmezán 40 g
- Smetana 200 ml
- Sůl 1 špetka
- Těstoviny 1 balení

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Postup:

Těstoviny uvaříme dle návodu. Mezitím si v menším hrnci prohřejeme smetanu, přidáme nastrouhaný parmazán, nivu a polovinu nastrouhaného eidamu. Omáčku mícháme do zhoustnutí. Poté přidáme scezené těstoviny. Promícháme. Přidáme sůl, bazalku a promícháme. Těstoviny s omáčkou prohřejeme. Ihned podáváme, druhou půlkou sýru posypeme na závěr těstoviny.