

Špagety s medovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 400 g
- Cibule 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Rajčatový protlak 150 g
- Smetana 250 ml
- Med 2 lžíce
- Sůl, mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Olej 1 ks
- Parmazán 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dáme vařit osolenou vodu na špagety. Dno kastrólku pokryjeme olejem, necháme ho rozehtát a přisypeme nadrobno pokrájenou cibuli a rozmačkaný česnek. Za stálého míchání osmahneme doměkka. Přidáme protlak a asi 4 lžíce vody, osolíme, opepříme, rozmícháme a chvíli povaříme. Pak přidáme smetanu, med a necháme ještě přejít varem. Je-li omáčka moc hustá, zředíme trochou vody. Podle chuti přisolíme.

Dovaříme špagety, scezené servírujeme na talíř, přelijeme omáčkou a posypeme sýrem.