Těstoviny se sýrovou omáčkou I

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- těstoviny 500 g
- sůl 1 lžička
- čedar 250 g
- trojúhelníček sýr tavený 1 ks
- rama na vaření 10 g
- mléko 0.5 hrnek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V hrnci v osolené vodě podle návodu uvaříme těstoviny. Mezitím nakrájíme goudu nebo čedar na kostičky.

Do menšího hrnce nalijeme půl hrnku mléka, přidáme nakrájený sýr, trojúhelník taveného sýr a na velmi mírném ohni za stálého míchání oba sýry dokonale rozpustíme.

Do ještě horkých uvařených těstovin přidáme ramu, zamícháme a pak přilijeme mléko s rozpuštěnými sýry. Promícháme a můžeme podávat. My si někdy jídlo dochutíme kečupem a okurkou nakrájenou na kolečka.