Sýrová omáčka se špagetami

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Špagety 500 g
- Tvrdý sýr 200 g
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Rajský protlak 100 ml
- Česnek 2 stroužek
- Tuk 1 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na troše rozpáleného tuku orestujeme prolisovaný česnek, přilijeme smetanu, přidáme nastrouhaný sýr a za stálého míchání zahříváme, dokud se nerozpustí. Omáčku osolíme, opepříme, přidáme rajský protlak, důkladně promícháme a prohřejeme.
Špagety uvaříme na skus ve větším množství osolené vody a scedíme.
Teplé špagety přelijeme sýrovou omáčkou, posypeme nasekanou petrželovou natí, nebo i jinými bylinkami a podáváme.