



Těstoviny se sýrovou omáčkou

Ingredience

těstoviny: **300 g**
smetana na šlehání 33%: **200 ml**
niva: **100 g**
gouda: **100 g**
cibule: **1 ks**
sůl
pepř
parmezán
bazalka
olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Těstoviny uvaříme podle návodu a scedíme. Zatímco se těstoviny vaří, připravíme sýrovou omáčku. Cibuli nakrájíme najemno a necháme zesklivatět na troše oleje. Přilijeme smetanu, přivedeme ji k mírnému varu a přidáme nivu i goudu rozdrobené nebo nakrájené na kousky. Sýry necháme ve smetaně rozpustit...

Těstoviny se sýrovou omáčkou - recept

Těstoviny uvaříme podle návodu a scedíme. Zatímco se těstoviny vaří, připravíme **sýrovou omáčku**. Cibuli nakrájíme najemno a necháme zesklivatět na troše oleje. Přilijeme smetanu, přivedeme ji k mírnému varu a přidáme nivu i goudu rozdrobené nebo nakrájené na kousky. Sýry necháme ve smetaně rozpustit. Můžeme zvolit i jiné typy sýra podle chuti, např. pro děti volíme jemnější neplísňové sýry s nižším obsahem soli. Omáčku vaříme při mírné teplotě, dokud nezhoustne, poté ji dochutíme solí (některé sýry jsou dost slané, takže není třeba solit) a pepřem. Hotové těstoviny přelijeme sýrovou omáčkou.

Těstoviny se sýrovou omáčkou posypeme trochou strouhaného parmezánu a ozdobíme čerstvou bazalkou. Nadrobno nakrájenou nebo sušenou bazalku můžeme přidat i do omáčky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí