

Syrovo-slaninkové špagety

Potrebuje

- - 500 gramov cestovín
- - 5 dkg prerastenej slaniny
- - 4 dcl mlieka
- - 5 kusov taveného syra Karička / 1 črievko
- - 1 polievková lyžica oleja
- - 2 polievkové lyžice strúhaného parmezánu
- - 1 ks cibuľa
- - 1 strúčik cesnaku
- - bazalka, soľ

Postup

Cestoviny dáme variť a medzitým do panvice dáme olej, na drobno pokrájanú cibuľu, slaninu, cesnak a opražíme. Pridáme mlieko a privedieme do varu. Do vriaceho mlieka pridáme tavený syr Karičku, miešame, kým sa nerozpustí, potom pridáme nastrúhaný parmezán, bazalku a soľ podľa chuti. Necháme poriadne prevariť, ak je omáčka riedka, pridáme ešte tavený syr Karičku a parmezán, alebo necháme variť a omáčku zredukujeme na požadovanú hustotu. Do omáčky môžete pridať aj zeleninu, záleží len na tom, čo nájdete doma. S brokolicou je to výborné tiež. Slanina je tam len pre chuť, takže to s ňou vôbec netreba preháňať. Ak nemáte parmezán, pokojne dajte viac taveného syra alebo nastrúhajte nejaký iný tvrdý syr. Niektoré sa však zle rozvárajú, takže treba skúsiť pridať najskôr len trochu, aby ste videli, čo to robí. Ak sa syr nerozpúšťa, tak ho nasypete na hotové horúce cestoviny.

Tento recept nám posielal: Jozef z Bratislavy

náročnosť: nízka

čas: 1 hodina

porcie: 5