

# Talianske špagety so slovenskou Karičkou

## Potrebuje

- - Karička črievko - 2 ks
- - Smotana na šľahanie (250 ml. - 33%) - 1 ks
- - Párky 2-3 ks
- - Špagety - 1 balenie
- - soľ
- - pažitka
- - bazalka
- - olej - 2 lyžice

## Postup

Smotanu na šľahanie zmiešame s Karičkami a necháme prejsť varom. Podľa chuti dosolíme, príp. dochutíme korením.

Špagety medzitým uvaríme v slanej vode. Scedíme ich, jednotlivé porcie polejeme syrovou omáčkou, pridáme na oleji opražené párky (pokrájané na kolieska), dozdobíme bazalkou, pažitkou a môžeme podávať. Dobrú chuť.

---

Tento recept nám posielala: Alena z Trenčína  
náročnosť: nízka  
čas: 15 min.  
porcie: 4