

# Špagety so syrovou omáčkou

## Potrebuje

- - Špagety 400g
- - trochu masla
- - syr tofu
- - olivový olej
- - 2 strúčiky cesnaku
- - syr Karička v črievku/  
4 trojuholníčky
- - 2dl mlieko/ smotana
- - soľ, vegeta
- - bazalka
- - tvrdý syr postrúhaný

## Postup

Špagety uvaríme, dáme do misky, pridáme maslo, dobre premiešame. Kým sa varia v kastrolíku, na olivovom oleji smažíme syr tofu pokrúpaný na malé kocky s cesnakom, pridáme mlieko, keď to vrie pridáme syr Karičku, soľ, vegetu podľa chuti a trochu bazalky. To za stáleho mliešania povaríme, kým sa syr roztopí. Nakoniec vylejeme na špagety a dobre premiešame. Každú porciu posypeme postrúhaným syrom. Dobrú chuť!

---

Tento recept nám posielala: Zuzana zo Spišskej Novej Vsi

náročnosť: nízka

čas: 25 min.

porcie: 4