

# Dusená brokolica v syrovej omáčke

## Potrebuje

- - 1 balík mrazenej brokolice, príp. čerstvej
- - 1 syr Karička
- - 250ml šlaháč. smotany
- - 1 konzerva šampionov
- - 1 cibula
- - soľ
- - mlete čier. korenie
- - bazalka
- - olej
- - 1PL hlad. múky
- - 1 balík cestovín

## Postup

Na oleji speníme cibulu, pridáme odkvapkané šampiony a podusíme. Potom podlejeme 2dl vody a necháme zovrieť. Pridáme Karička syr v črievku, sol, korenie a bazalku. Keď sa syr roztopí, vložíme brokolicu a necháme variť asi 10 minút. V smotane rozmiešame hlad. múku. Keď je brokolica mäkká, zalejeme ju smotanou. Pridáme sol a opatrne premiešame. Necháme prejsť varom asi 3 minúty. Cestoviny uvaríme podľa návodu, rozdelíme do tanierov, na ne dáme brokolicu a podlejeme omáčkou. Dobrú chuť.

---

Tento recept nám posielala: Mária z Revúcej

náročnosť: stredná

čas: 20min.

porcie: 4