

Cestoviny so syrovo-smotanovou omáčkou

Potrebuje

- - cestoviny 400g
- - Karička črievko 1 ks
- - smotana na varenie 200 ml
- - bravčové mäso 200 g
- - kečup
- - olej
- - cesnak
- - cibuľa
- - biele korenie mleté
- - muškátový orech

Postup

Na oleji sprážime cibuľku s pretlačeným cesnakom, pridáme mäso a spolu popražime. Pridáme koreniny a kečup a zalejeme trochou vody a dusíme. Ak je mäso mäkké pridáme Karička črievko rozmiešané v smotane. Po prevretí zahustíme hladkou múkou. Cestoviny uvaríme podľa návodu na obale a môžeme servírovať. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Ľuboslava z Levoče

náročnosť: nízka

čas: 40 minút

porcie: 4