

# Cestoviny so smotanovo-syrovou omáčkou

## Potrebuješme

- - 1 balenie cestovín
- - sol'
- - 3 ks párky
- - 1 smotana na šľahanie
- - 1 syr Karička v črievku
- - 3 strúčiky cesnaku
- - 1-2 lyžičky paradajkového pretlaku
- - 0,5 slepačieho bujóna
- - kukurica
- - olej

## Postup

Cestoviny si uvaríme v osolenej vode do mäkka. Medzitým si pripravíme omáčku. Párky alebo klobásku nakrájame na kúsky, opečieme na troche oleja. Prilejeme smotanu, vytlačíme Karičku, pridáme pretlak a premiešame. Dochutíme pretlačeným cesnakom a trochou bujónu. Necháme asi 10 minút povariť, pred koncom pridáme kukuricu.

---

Tento recept nám posiela: Rastislav z Prešova

náročnosť: nízka  
čas: 25  
porcie: 5