

Cuketové špagety s Karičkovo-bryndzovou omáčkou

Potrebuje

- - 2 cukety
- - 1 cibuľa
- - 2 strúčiky cesnaku
- - 250g bryndze
- - 1 Karička črievko 100 g
- - trošku mlieka
- - korenie štipka
- - bylinky štipka
- - olej 2 PL

Postup

Cibuľu a cesnak nakrájame nadrobno a dáme restovať na olej. Keď sa opečú, pridáme do nich bryndzu spolu so syrom z črievka. Ak je treba, prilejeme trochu mlieka na zriedenie. Do omáčky za stáleho miešania pridáme čerstvé bylinky, korenie a povaríme ju cca 5 minút. Potom si pripravíme cuketové špagety pomocou škrabky na zemiaky, ktoré jemne osolíme. Vzniknú nám hrubé rezance. Vlažnou omáčkou zalejeme nastrúhané cuketové špagety a podávame. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Edita zo Žiliny
náročnosť: nízka
čas: 30
porcie: 2
bezlepkový recept: Áno