

# Špagety so syrom s modrou plesňou, kukuricou a Karičkou

## Potrebuje

- - 400 g semolínové špagety
- - 125 g syr s modrou plesňou
- - 1 ks Karička črievko
- - trochu mlieko
- - 1 konzerva kukurice
- - čerstvá bazalka
- - čierne korenie

## Postup

Špagety uvaríme v osolenej vode al dente. Na panvici za stáleho miešania rozpustíme rozmrvený syr s modrou plesňou, 1 ks Karička črievka a rozriedime s trochu mlieka. Nesolíme, syr s modrou plesňou je dosť slaný. Pridáme len korenie a konzervu kukurice a zľahka premiešame. Nakoniec pridáme uvarené špagety, ochutíme čerstvou bazalkou, premiešame a môžeme podávať.

Dobrú chuť!

---

Tento recept nám posielala: Ivana zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 3