

Karičkové cestoviny

Potrebuje

- - Cestoviny 150 g
- - Šampiňóny 100 g
- - Hliva 100 g
- - Mrazená kukurica 100 g
- - Mlieko 3 dcl
- - Kokosový olej 2 PL
- - Soľ, korenie
- - 1 ks Karička črievko
- - Karička tehla 100 g
- - Smotana na šľahanie
- - 1 PL hl. múky

Postup

Na kokosovom oleji udusíme šampiňóny a hlivu a pridáme kukuricu. V hrnci si urobíme omáčku. Na lyžici kokosového oleja osmažíme múku a postupne pri stálom miešaní pridáme 3 dcl mlieka. Postupne pridáme Karička črievko a nastruhanú Karička tehlu. Pridáme smotanu na šľahanie. Omáčkou zalejeme udusené hríby. Pridáme uvarené cestoviny, dochutíme soľou a korením a všetko premiešame.

Tento recept nám posielala: Beata z Bratislavy

náročnosť: nízka

čas: 20 minút

porcie: 2