

Pórová omáčka s cestovinou

Potrebuje

- - 2 ks pór
- - 1 črievko Karička
- - 200 ml smotana na varenie
- - soľ
- - kurkuma
- - maslo
- - 400 g cestovín

Postup

Na masle si orestujeme na kolieska nakrájaný pór cca 3 minúty. Podleje ho vodou a varíme 5 minút. Pridáme syr Karička, miešame do rozpustenia. Nakoniec pridáme soľ, kurkumu a smotanu na varenie. Necháme zovrieť a odstavíme. Podávame s cestovinou. Kto chce, môže si pridať strúhaný syr. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Lenka z Brezna
náročnosť: nízka
čas: 25 minút
porcie: 4