

Bazalkové špagety

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

špagety

tuk (výborná je Rama Cullinasse)

3 cibule

7 stroužků česneku

2 trojúhelníčky taveného sýra

koření v kostce Bazalka

oregano od Maggi

sůl

pepř

Postup

Špagety uvaříme v osolené vodě. Na tuku zesklovatíme na kostičky nakrájenou cibuli. Přidáme pokrájený česnek a chvíli restujeme. Poté přidáme trojúhelníčky sýra, který necháme rozpustit a přidáme 1-2 kostky koření. Pořádně promícháme, aby se obé rozpustilo, a stáhneme z ohně. Uvařené špagety necháme pořádně okapat a nasypeme na velkou pánev ke směsi. Pořádně promícháme se směsí, osolíme, opepříme a ještě chvilku zahříváme. Pokud nechceme mít špagety tak suché, tak můžeme ke směsi přilít smetanu a necháme zahřát a pak teprve přidat špagety.