

Alfredo -sýrovo-smatanová omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 1 stroužek
- nastrouhaný parmazán 1 hrnek
- pepř 1 špetka
- smetana 1 l
- mozzarella 1 ks
- těstoviny 1 balení
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvařte na skus. V rendlíku na mírném ohni - rozpustit máslo a přidáme česnek a na mírném planem smažte dvě minuty, pak přidejte smetanu a parmazán a nechte provařit, pro zjemnění můžete přidat ještě kousky mozzarely. Dle chuti osolte a opepřete.

Do omáčky můžete přidat najemno pokrájenou čerstvou petrželku.