

Bazalkové špagety

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 400 g
- Cibule 3 ks
- Česnek 7 stroužek
- Tavený sýr 2 ks
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špagety uvaříme v osolené vodě. Na tuku zesklivatíme 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, opeříme a ještě chvíli zahříváme. Pokud nechceme mít špagety tak suché, tak můžeme ke směsi přilít smetanu a necháme zahřát a pak teprve přidat špagety.