

# Rychlá sýrová omáčka

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- parmazán 100 g
- eidam 100 g
- sladká smetana 400 ml
- česnek 2 stroužek
- oregano 1 ks
- tavený sýr 4 ks
- niva 100 g

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

V menším kastrůlku ohřejeme smetanu, rozmícháme v ní trojúhelníčky taveného sýra, třeba lipno s nivou.

Přidáme nastrouhané další sýry podle chuti (eidam, niva, parmazán). Přidáme maximálně 2 stroužky česneku, jen aby omáčka chytila zajímavější chuť, a oregano. Sýrovou omáčku již jen prohřejeme.

Rychlou sýrovou omáčku podáváme s těstovinami nebo jinou přílohou podle chuti.