

Špagety se smetanovou omáčkou s bazalkou a sušenými rajčaty



10 porcí - 200g/porci

Suroviny

Potravina	Jednotka	Množství
těstoviny	g	500
smetana	ml	300
sušená rajčata	g	60
sýr	g	200
tuk	g	100
mléko	ml	100
bazalka	g	2
sůl	g	20
sýr strouhaný	g	200

Technologický postup

Špagety uvaříme v osolené vodě, scedíme, necháme okapat a omastíme je olejem.

Smetanu rozmícháme s trochou mléka, přivedeme k varu, přidáme sýr. Když se sýr rozpustí, osolíme a přidáme bazalku. Do hotové omáčky dáme nejmenno nakrájená rajčata a necháme chvíli prohřát. Poté smícháme špagety s omáčkou.

Při výdeji špagety s omáčkou (udržované v teple) posypeme strouhaným sýrem.