

Cestoviny so syrovo-brokolicevou omáčkou

Potrebuje

- - brokolica 500g
- - cestoviny 500g
- - korenie
- - slahackova smotana
- - 100g masla
- - 3-4 PL hladkej muky
- - črievko Karička
- - mlieko
- - vyvar z brokolice
- - soľ
- - olej

Postup

Dáme variť osolenú vodu na brokolicu aj na cestoviny. Brokolicu rozoberieme na ružičky, stonku narežeme po dĺžke na menšie časti.

Keď začne voda vriieť, dáme do nej brokolicu. Ružičky brokolice varíme kratko, vyberieme do misky so studenou vodou (zachová si tak krajšiu zelenú farbu). Uvarené stonky porežeme na menšie časti alebo uz postruhame na struhadle na vacšie kusky.

Omáčka: Rozpustíme maslo, pridáme 3-4 PL múky. Treba stále miešať, aby sa zasmažka nepripálila. Keď sa v nej robia „bublinky“, prilievame po trochu smotanu. Miešame metličkou, aby sa nespravili hrčky. Prilejeme aj mlieko a vývar z brokolice. Množstvo závisí od hustoty. Osolíme, pridáme korenie, prípadne dochutíme.

Este pred zovretím pridáme črievko, necháme len roztopiť syr a pridáme brokolicu. Podávame s uvarenými cestovinami. Uz kto ake ma rad

Tento recept nám posielal: Andrea zo Sobraniec

náročnosť: stredná

čas: 40 min.

porcie: 3