

Ingrediencie

400 g cestovín penne, 1 cibuľu, 1 strúčik cesnaku, 1 PL masla, 150 ml vývaru, 200 ml šľahačkovej smotany, 200 g syra s modrou plesňou, mleté čierne korenie, petržlenová vňať, soľ

Postup

Cestoviny uvaríme v osolenej vode. Na masle orestujeme pokrájanú cibuľu a cesnak. Zalejeme vývarom a necháme povariť na polovicu. Potom pridáme smotanu a rozdrobený syr. Miešame pokiaľ sa syr nerozpustí. Nakoniec omáčku rozmixujeme dohľadka a zmiešame s uvarenými cestovinami. Petržlen nasekáme na drobno a vmiešame k cestovinám.

zdroj:www.mamincinyrecepty.cz

