Špagety se čtyřmi druhy sýrů

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

cca 200 g	špagety
2 lžíce	máslo
1 ks	cibule
2 stroužky	česnek
100 g	eidam
100 g	gorgonzola
100 g	mozzarella
50 g	parmazán
100 ml	smetana 12 %
	sůl
	pepř mletý



Postup přípravy

Špagety vhodíme do osolené vroucí vody a uvaříme podle návodu na obalu (tak, aby byly uvařené na skus). Mezitím si připravíme sýrovou omáčku: Do kastrůlku dáme rozehřát máslo a na něm si nejprve necháme zesklovatět nadrobno pokrájenou cibulku. Poté přidáme prolisovaný česnek a nastrouhané jednotlivé druhy sýrů. Přilijeme smetanu a mícháme, dokud se sýry neroztaví a vše nespojí ve voňavou omáčku. Dochutíme solí a mletým pepřem. Promícháme se špagetami a ihned podáváme.

Náš tip: *Skladba čtyř sýrů nemusí být vždy stejná – záleží na vaší chuti. Jako jeden ze sýrů použijte například zrající hermelín. Gurmáni mohou místo mozzarelly vyzkoušet například výborný italský zralý sýr Provolone.*