



Špecle se sýrovou omáčkou

Ingredience

špecle: **250 g**
smetana na šlehání 33%: **200 ml**
sýr (gouda, eidam, gorgonzola, niva,...): **200 g**
cibule: **1 ks**
sůl
pepř
muškátový oříšek

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Špecle uvaříme podle návodu nebo si je připravíme podle receptu na špecle. Cibuli nakrájíme nadrobno a necháme na oleji zesklivatět. Přilijeme smetanu, přivedeme ji k varu, přidáme nastrouhaný sýr a necháme ho rozpustit. Omáčku vaříme, dokud nezhoustne, poté ji dochutíme solí (některé sýry jsou...

Špecle se sýrovou omáčkou - recept

Špecle uvaříme podle návodu nebo si je připravíme podle [receptu na špecle](#).

Cibuli nakrájíme nadrobno a necháme na oleji zesklivatět. Přilijeme smetanu, přivedeme ji k varu, přidáme nastrouhaný sýr a necháme ho rozpustit. Omáčku vaříme, dokud nezhoustne, poté ji dochutíme solí (některé sýry jsou dost slané, takže není třeba solit), pepřem a muškátovým oříškem. Hotové špecle přelijeme sýrovou omáčkou.

Špecle se sýrovou omáčkou můžeme ozdobit osmažnutou anglickou slaninou, cibulkou a nasekanou petrželkou.

Pokud bychom chtěli smetanu nahradit mlékem, použijeme na zahuštění omáčky trochu taveného sýra.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí