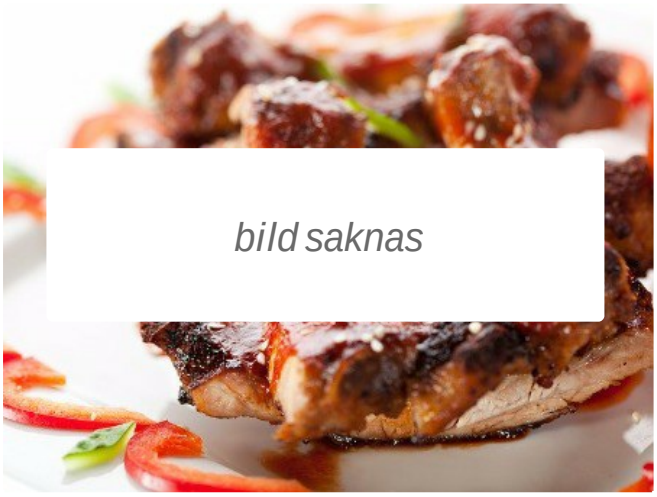


inköpslistan.se

Av: Annica Bengtsson

4 port

Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta, Fest

BACON- OCH BASILKAKNYTEN MED PASTA

Ingredienser

600 g skinkschnitzel
1 tsk salt
1 krm svartpeppar, grovm.
100 g färskost m vitlökssmak
4 msk pesto, röd
2 pkt bacon
5 st creme fraice,vitlök & ört
500 g pasta tagliatelle

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader

KÖTTET

Lägg köttet plant och banka det lite lätt med handen.

salta och peppra köttet.

Blanda färskost och peston. Bred sedan blandingen över köttet och rulla ihop.

Linda bacon runt om rulladerna.

Bryn rulladerna och lyft sedan över dem i en ugnsfast form.

Om det blivit någon pesto över, bred denna över rulladerna.

Bred sedan creme fraicen över alltihop.

Sätt in i ugnen i ca 25-30 min.

Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen och servera.