

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

2 port

Köttfärs, Huvudrätt, Budget, Pasta, Fest

KÖTTBULLAR À LA LADY OCH LUFSEN

Ingredienser

200 g nötfärs
1 msk havregryn
2 msk vatten
1 st lök, gul
300 g tomater, krossade
1 st morötter
2 klyftor vitlök
3 tsk oregano
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar
1 klick smör
200 g spaghetti

Gör så här

Mät upp havregrynen och vattnet i en bunke och låt svälla medan du hackar grönsakerna. Har du en matberedare kan du köra löken och moroten där, annars finhackar du löken och river moroten. Blanda hälften av löken med havregrynen, krydda med oregano, salta och peppra. Rör ner köttfärsen och rör runt smeten. Rulla till ganska stora köttbullar. Har du bråttom kan du göra dem lite mindre. Sätt på pastavattnet. Ta fram en stekpanna med högre kant och stek köttbullarna i smör. De ska inte bli helt färdiga utan bara få jämn färg runt hela bullen. Lägg i pastan samtidigt som du slänger ner resten av löken och moroten runt köttbullarna. Pressa över vitlöken. Fräs ett par minuter och häll sedan på de krossade tomaterna och låt köttbullarna puttra i såsen tills pastan är klar. Buon Appetito!

Kostnad per portion: ca 10 kr

Från skippanudlarna.com