

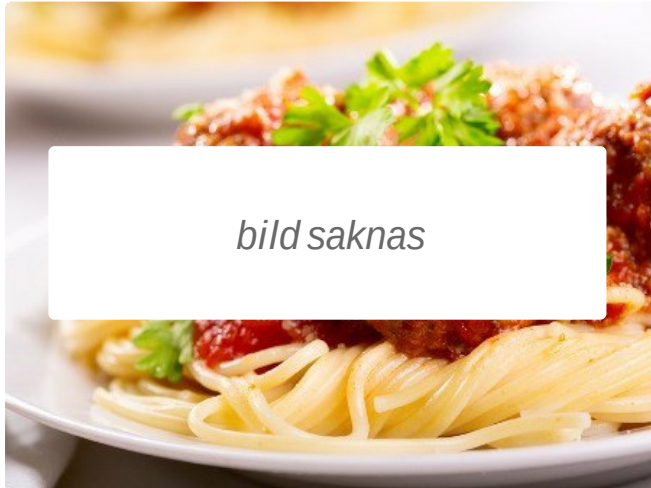


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Köttfärs, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Pasta

KÖTTFÄRSGRYTA MED PASTA

Ingredienser ▮

50 g pasta
 100 g nötfärs (*max 10%*)
 1 tsk margarin, flytande
 1 tsk salt
 1 tsk svartpeppar
 1/2 burk tomat, krossade
 1 dl vatten
 200 g wokgrönsaker
 1 tsk fond
 1 msk chilisås

Gör så här ▮

Koka upp vatten med lite salt i en kastrull till pastan. Lägg i pastan och låt koka livligt utan lock i 8 min. Häll av vattnet. Stek färsen i margarinet i en stekgryta så att den blir genomstekt. Salta och peppra. Häll på de krossade tomaterna, vattnet, wokgrönsakerna, kalvfonden och chilisåsen. Låt koka i 2 min. Smaka av och tillsätt eventuellt mer kryddor. Tillsätt den kokta pastan. Servera gärna med bröd.