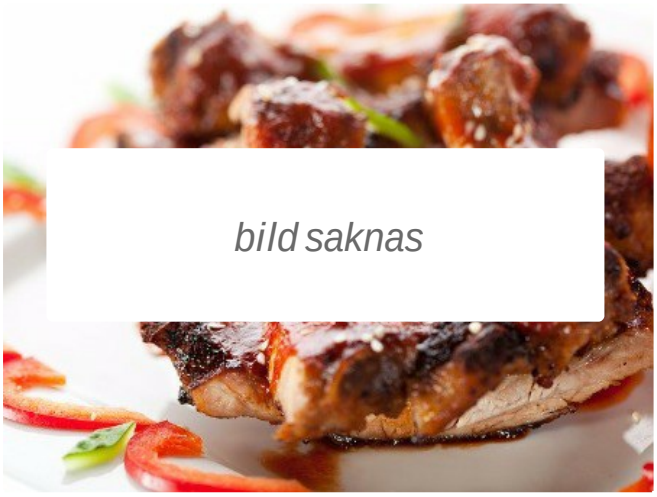


inköpslistan.se

Av: Linnea

- 4 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta

PASTA MED SOMMARSÅS

Ingredienser

1 st purjolök
150 g champinjoner
1 msk margarin, flytande
2 klyftor vitlök
250 g kassler
1 burk tomater, krossade
1 st paprika, grön
1 dl persilja
1 tsk salt
1 tsk oregano
1 dl ost, riven
300 g pasta tagliatelle

Gör så här

1.Strimla purjolöken och skölj den väl i kallt vatten. Skiva eller hacka svampen.

2.Fräs purjo och svamp i margarin ca 5 minuter. Tillsätt Pressad vitlök.

3.Skär köttet i tärningar. Blanda ner det tillsammans med krossade tomater och paprikatärningar. Koka ca 5 min.

4.Rör ner hackad persilja och smaksätt med salt, peppar och oregano.

5.Koka pastan eligt beskrivningen på paketet. Servera den het tillsammans med sås och riven ost.

Smaklig måltid!!