

inköpslistan.se

Av: Eva Johansson Lönn

- 4 port
- Vilt, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta, Fest

PASTA MED VILTSKAV

Ingredienser

300 g pasta
240 g viltskav *(djupfryst, något tinad)*
1 st lök, gul *(finhackad)*
200 g champinjoner *(skivade)*
100 g skinka, rökt *(strimlad)*
1 msk vetemjöl
1 tärning buljong, svamp *(eller höns)*
2 dl vatten
2 dl grädde, matlagning
$^1/_2$ msk soja
1 nypa salt *(efter smak)*
1 krm svartpeppar *(efter smak)*

Gör så här

Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen. Skär viltskavet tvärs över i breda strimlor och bryn det i lite matfett i en stekpanna. Peta isär strimlorna med en gaffel. Fräs lök och svamp i matfett i en annan panna. Tillsätt skinkan och låt den steka med någon minut.

Strö över mjöl och buljongtärning, häll på vattnet och rör om. Koka 3-5 minuter, häll på grädde och soja, hetta upp och blanda ner viltskavet. Smaka av med salt och peppar.

Från Cood MedMera,
http://www.coop.se/includefiles/MODULER/CCMS/show_page.asp?iMappeID=180&sSideNavn=Recept+kort&iOpskrift=31740