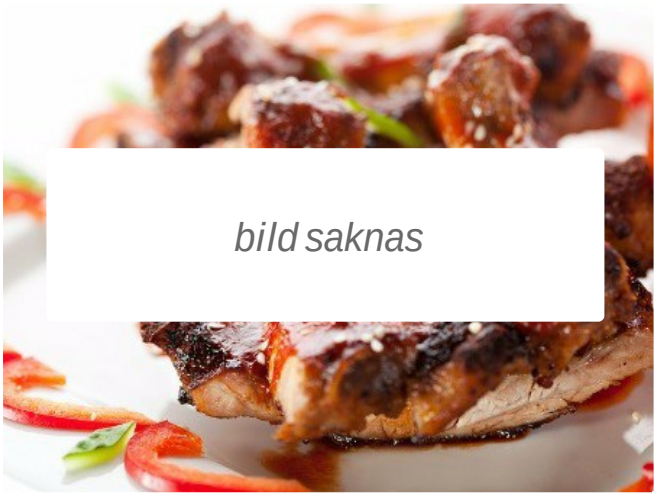


inköpslistan.se

Av: Anna-Karin

4 port

Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta

PIZZAKASSLER

Ingredienser

500 g kassler
1 st lök, gul
2,5 dl pastasås
(Tomat & Creme fraichesås)
2 tsk oregano
2 dl ost, riven

Gör så här

Sätt ugnen på 225°. Skär kasslern i skivor. Lägg dem på ett ugnssäkert fat. Skär löken i tunna skivor och lägg ovanpå kasslern. Ringla över såsen. Strö över oregano och ost. Stek i mitten av ugnen ca 15 min. Servera med kokt färskpotatis. Tips! Variera med rökt skinka eller kalkon.