

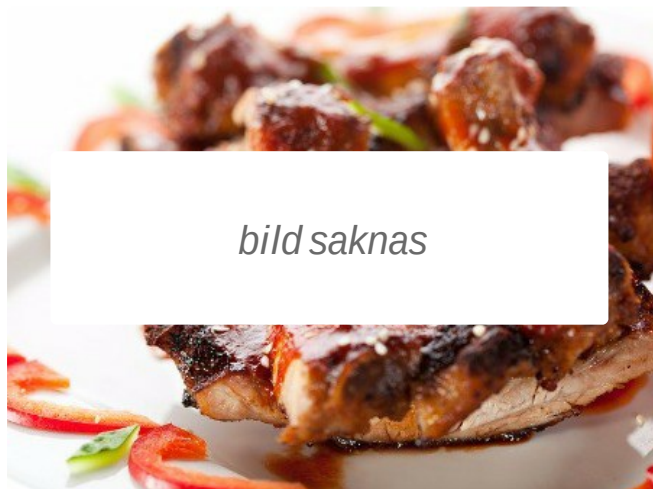


bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat

SKINK- OCH PAPRIKAPASTA

Ingredienser ▮

200 g skinka, rökt
2 st paprika, röd
2 klyftor vitlök
3 dl creme fraiche, lätt
1 tärning buljong, höns
1 tsk timjan

Gör så här ▮

1. Fräs den sönder klippta skinkan, den hackade paprikan och de hackade vitlöks klyftorna i smör i en stekgryta.
2. Tillsätt creme fraiche, timjan och den smulade buljongen.
3. Låt såsen koka upp.
4. Klart! Servera med nykokt pasta. Mums!