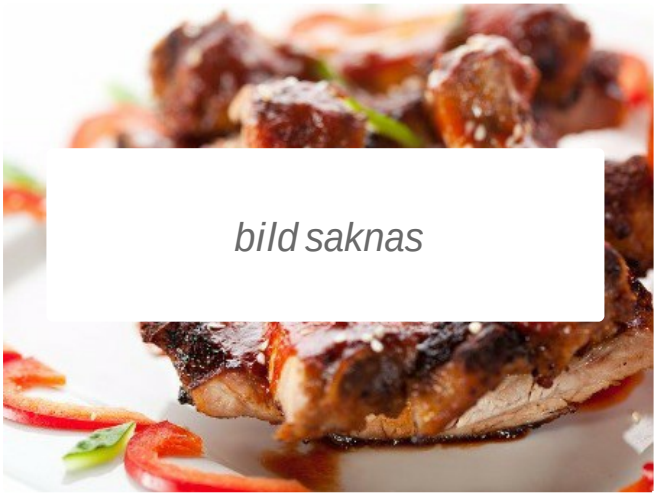


inköpslistan.se

Av: VB

- 3 port
- Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta

SKINKFYLLDA PASTARULLAR

Ingredienser

250 g spenat, hackad
1 st lök, röd
200 g skinka, rökt
5 dl kelda tomatsås med oregan
8 st pasta, färsk *(lasagneplattor)*
2 dl ost, riven
1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar

Gör så här

Hacka och stek löken.
Värm spenaten i stekpannan.
Rör ner strimlad skinka samt 1 dl av såsen.
Krydda.
Fyll lasagneplattorna och rulla ihop dem.
Lägg Rullarna i smörad ugnsform.
Häll på resterande sås och strö osten över.
Gratinera i mitten av ugnen på 225 grader i 20-25 min.