



SNABB BACON PASTA Á LA ALÉN

Denna pastarätt inte tar så många minuter att fixa.

Ingredienser

1 pkt bacon
1 st paprika, röd
2 dl grädde, visp
2 st ägg (*äggulan*)
salt
svartpeppar
4 port spaghetti

Gör så här

1. Skär bacon och paprikan i små bitar.
2. Börja med att steka bacon och tillsätt sedan efter en tid paprikan.
3. Blanda grädde och äggulor i en skål.
4. Koka pastan.
5. När pastan är nästan klar håller du grädd-ägg blandningen över bacon och paprikan. Låt puttra en liten stund så att såsen blir så där passligt krämig. Salta och peppra.
6. Häll bort vattnet från den kokta pastan och blanda sedan ner pastan i såsen.

Klart för servering