



Ingredienser

200 g fuldkornspastaskruer
500 g hakket oksekød
2 porrer
1 dåse konc. tomatpure, 140 g
1 1/2 dl vand
1 tsk. oregano
1 tsk. paprika
1/2 tsk. røget paprika
Salt og peber
Olie til stegning
3 dl mornaysauce 4 %

Beskrivelse

Kog pastaen efter anvisningen på pakken. Skær porrerne i tynde skiver.

Steg det hakkede oksekød i olie på en pande. Tilsæt porrerne og steg dem med ca. 5 minutter.

Tilsæt koncentreret tomatpure, vand og krydderier og kog op. Smag til.

Kom den kogte pasta i bunden af et ovnfast fad. Fordel oksekødet ovenpå og fordel. mornaysaucen henover.

Bag retten i ovnen ved 200 grader i 20-25 minutter til retten er gylden.