



Mexicansk

Ingredienser

300 g pastaskruer

1 løg

2 fed hvidløg

6 pølser

350 g tomatsalsa, medium

1 spsk. sød chilisauce

1 tsk. sukker

150 g revet cheddarost

Salt og peber

Olie til stegning

Pynt: Hakket persille eller purløg

Tilbehør: Creme fraiche og grøn salat

Beskrivelse

Kog pastaen efter anvisningen på pakken.

Hak løg og hvidløg. Skær pølserne i skiver.

Svits løg, hvidløg og pølser i lidt olie på en pande. Tilsæt salsa og chilisauce og varm blandingen godt igennem. Smag til med salt, peber og lidt sukker.

Kom pastaen i et ovnfast fad og fordel saucen henover. Kom revet cheddar over.

Gratiner retten i ovnen i 15-20 minutter ved 200 grader.

Pynt med hakket persille eller purløg.

Server med creme fraiche og grøn salat.