



Feta-pastapannu

Aineet: 3 dl pastaa
250 g jauhelihaa
1 sipuli
1 rkl margariinia
1 punainen paprika
mustapippuria, oreganoa
2 valkosipulin kynttä
200 g feta juustokuutioita
1 dl hienonnettua persiljaa

Valmistus: Keitä pasta kypsäksi suolalla maustetussa vedessä pakkauksen ohjeen mukaan ja valuta vesi pois.
Ruskista jauheliha ja sipuli margariinissa. Lisää pannulle pasta, pilkottu paprika, mausteet ja feta. Hauduta muutama minuutti ja ripottele pinnalle persiljaa.

www.superkokki.com