



Wokkipasta

Aineet: 300-400 g pennepastaa
vettä, suolaa
1 pkt amerikan pekonia
tilkka öljyä
1 sipuli
100 g jauhelihaa
2 prk tomaattimurskaa
100 g metvurstia
1 paprika
chiliä
jauhelihamaukustetta

Valmistus: Keitä pasta kovankypsäksi. Valuta hyvin. Lisää tilkka öljyä etteivät pennet tartu kiinni toisiinsa. Hienonna sipuli. Suikaloi metvursti, paprika ja pekoni.
Ruskista sipuli ja jauheliha. Lisää joukkoon pekonisuikaleet ja kuullota hetki. Lisää pasta. Sekoita joukkoon paprika- ja metvurstisuikaleet.
Kaada sekaan tomaattimurska ja mausta.
Hauduta muutama minuutti. Tarkista maku ennen tarjoilua.
Tarjoa lisäkkeeksi tomaattia, kurkkua, auringonkukanversoja, juustoraastetta ja patonkia.