



Miilunpolttajan kinkkupasta

Aineet: 1 rasia (250 g) tuoretta nauhapastaa
Kastike:
150 g kinkkukuutioita - tai suikaleita
1 dl ruohosipulisilppua
2 - 2,5 dl kuohukermaa tai ranskankermaa
3 rkl tomaattisosetta
1 rkl sokeria
0,5 lihaliemikuutiota
pippuria suoraan myllystä
basilikkaa, sipulijauhetta
raakoja kananmunan keltuaisia 1 kpl/annos

Valmistus: Kypsennä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Sillä aikaa kun pastavesi kiehuu, valmistat kastikkeen.
Ruskista kinkkukuutiot teflonpannussa.
Lisää ruohosipulisilppu, kerma tai RuokaCreme, lihaliemikuutio ja mausteet. Anna kiehua kastikkeeksi sakeutuen. Lisää kuumalla vedellä huuhdeltu pasta ja keltuaiset. Sekoita ja tarjoa raakan keltuaisen kanssa.