



Miilunpolttajan spagetti

Aineet: 500 g spagettia
Lisäksi:
2 rkl oliiviöljyä
1 rkl voita
125 g savustettua siansivua
1/2 dl valkoviiniä tai vettä
4 munan keltuaista
1/2 dl juustoraastetta,
emmentaalia ja esim. puolet parmesaania
1/2 tl mustapippurirouhetta

Valmistus: Keitä spagetti pakkauksen ohjeen mukaan, valuta ja pidä kuumana.

Kuutioi liha ja kuumenna rasva pannussa. Lisää lihapalat ja ruskista niitä hiukan. Lisää viini ja keitä pari minuuttia. Sekoita keskenään keltuaiset, juustoraaste ja pippuri. Kaada pastan joukkoon sekoittaen keltuais- ja lihaseokset. Nostele ainekset varoen kahdella haarukalla sekaisin ja tarjoa heti.

www.superkokki.com