



Aurajuustopasta

Aineet: 1 keskikokoinen sipuli
3/4 kolmiota aurajuustoa
n.1 dl kermaa
öljyä paistamiseen
1-2 kynttä valkosipulia
mustapippuria
rakuunaa
spagettia

Valmistus: 1. Spagetti kiehumaan.
2. Kuullota hienonnettu sipuli/valkosipuli pannulla öljyn kera, n. 5 min
3. Hienonna aurajuusto.
4. Lisää em. ainekset kypsän, huuhdellun spagetin sekaan ja sekoita.
5. Lisää mausteita sopivasti (n.1 tl pippuria, 2 tl rakuunaa) ja tilkka kermaa. Sekoita ja lisää kermaa vuorotellen.
6. Ruoka on valmista, kun aurajuusto on sulanut.