



Pasta-broilerivuoka

Aineet: noin 150 g kuivattua pastaa
vettä, suolaa, ruokaöljyä
Höystö:
n. 280 g broilerin paistisuikaleita
1 rkl ruokaöljyä
1 ps kasvissuikalesekoitusta
2 valkosipulin kynttä murskattuna
paprikajauhetta, pippurimaustetta, oreganoa
1/2 dl kurkkusalaattia
murunen sinihomejuustoa
Pinnalle:
juustoraastetta

Valmistus: Keitä pasta kypsäksi pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta keitinvesi pois. Sillä aikaa, kun pasta kiehuu, valmista höystö. Ruskista broilerin paistisuikaleet. Lisää joukkoon loput ainekset. Sekoita ja kypsennä 5 minuuttia pannun sisältöä koko ajan käännellen. Levitä kypsä pasta voideltuun uunivuokaan ja kaada höystö päälle. Ripottele juustoraaste pinnalle. Kypsennä ja kuorruta 225 °C noin 20 minuuttia. Nauti raastesalaatin kanssa.