



Vihanneskinkkupasta

Aineet: 150-200 g palvikinkkua
1 purjo tai sipuli
1 ps (250 g) pakastettuja kasvissuikaleita
1 rkl öljyä
1 tlk (400 g) tomaattimurskaa
1 tl timjamia tai
2 rkl tuoretta hienonnettuna
1/2 tl mustapippuria
(1-2 valkosipulinkynttä)
1/2 tl suolaa
Lisäksi:
keitettyä tagliatellea, spagettia tai kierre-
makaronia
parmesaaniraastetta

Valmistus: Hienonna halkaistu, huuhdottu purjo ja kiehauta öljyssä paistokasarissa. Lisää kasariin suikaloitu palvikinkku ja pussillinen kasvissuikaleita. Sekoita joukkoon tomaattimurska. Mausta suolalla ja pippurilla sekä halutessasi murskatuilla valkosipulin kynsillä. Hauduta kannen alla 5 - 10 minuuttia. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Tarjoa kastike keitetyn pastan ja vihreän salaatin kanssa. Mausta annos pöydässä parmesaaniraasteella.

www.superkokki.com