

Grekisk pasta och köttfärsgratäng 4 portioner.



Christina Lundmark

18 maj 2020

Ingredienser:

175 g pasta
400g blandfärs
1 gul lök
1 paprika
2 vitlöksklyftor
2 dl krossade tomater
1 dl tomatpuré
1/2 tsk kanel
2 dl crème fraiche
1 dl riven ost
Salt, peppar
Olja eller smör till stekning

1. Sätt ugnen på 225 grader, koka pastan.
2. Hacka lök och dela paprikan i mindre bitar, bryn med färsen.
Tillsätt pressad eller hackad vitlök. Salta och peppra.
3. Tillsätt krossade tomater, tomatpuré och kanel. Låt puttra en stund.
4. Lägg den kokta pastan i en smord ugnsfast form. Bred köttfärsröran över.
Blanda crème fraiche , riven ost, salt och peppar. Bred blandningen ovanpå.
5. Gratinera 15-20 min tills osttäcknet har fått lagom färg.