

Baconguf 2 portioner



Ingredienser:

- 30 g margarine
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 1 pk bacon i tern
- 1 dåse koncentreret tomatpure
- ¼ piskefløde
- Salt og peber
- Frisk pasta

How to:

1. Sæt vand over til pastaen
2. Snit løget fint
3. Smelt margarinen i en gryde og svits løg og bacon
4. Knus hvidløget i og lad simre få minutter
5. Tilsæt tomatpure og fløde
6. Smag til med salt og peber
7. Bland den kogte pasta i sovsen