

Fars i fad med spaghetti



Ingredienser:

- 200 g spaghetti
- 1 spsk margarine
- 300 g hakket kalv og flæsk
- salt, peber
- timian, merian
- 1 æg
- 2 1/2 dl fløde
- 3-4 tomater

How to:

1. Kog spaghattien og bland margarinen i, når vandet er hældt fra.
2. Fordel spaghattien i et smurt ildfast fad.
3. Rør det hakkede kød med krydderier, æg og fløde.
4. Fordel farsen over spaghattien og sæt fadet i ovnen ved 225 grader.
5. Efter 20 minutters stegetid lægges nogle tomatskiver over farsen.
6. Retten steges færdig i 10 minutter