

Kanelkrydret pastafad



Ingredienser:

- 2 ¼ l vand
- 2 ¼ tsk groft salt
- 10 g smør
- 3 hakkede zittauerløg
- 2 fed hakkede hvidløg
- 300 g Hakket oksekød
- 1 dåse hakkede tomater
- 1 tsk stødt kanel
- 1½ tsk groft salt
- Peber

Sauce:

- 4 spsk mel
- 8 dl sødmælk
- 1 tsk salt
- Peber
- 1 dl grofthakkede basilikumblade

How to:

1. Bring vand tilsat salt i kog i en gryde, kog pastaen i 8 min, til den er mør uden at være blød og dryp den af
2. Lad kødet smelte i en pande ved kraftig varme, men uden at brune
3. Svits løg og hvidløg i 1 min

- 4. Tilsæt kødet og svits yderligere i 2 min til det smuldrer og skifter farve**
- 5. Kom tomater, kanel, salt og peber i saucen og kog den ved svag varme og under låg i 5 min**
- 6. Smag til med og server**