



4 personer

- 500 g spagetti
- 500 g burktomater
- 150 g bacon
- 1 vitlöksklyfta
- 1 lök
- paprikapulver
- riven ost
- 1 msk klippt persilja
- olja, salt och peppar

Bryn bacontärningarna tillsammans med den skivade löken och vitlöken i lite olja.

Tillsätt tomaterna.

Späd med ett glas varmt vatten och smaksätt med paprikapulver. Låt koka på svag värme i ca 10 minuter.

Koka spagettin i lättsaltat vatten. Häll av vattnet, tillsätt peppar och den rivna osten. Blanda såsen i pastan och strö över klippt persilja.