



- 4 - 5 dl pasta t.ex penne rigate el. makaroner
- 2 gula lökar
- 2 vitlöksklyftor
- 2 msk smör
- 300 - 400 g nötfärs
- 1 burk krossade tomater
- 2 dl tomatbaserad, kryddad pastasås
- 1 köttbuljongtärning
- 8 dl vatten
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- färska örtekryddor (timjan eller oregano)
- 1 - 2 paprikor i olika färger
- soya
- chilipulver

Skala, hacka och fräs vitlök och lök i smör i en gryta.

Smula i färsen och låt den bryna med.

Blanda i krossade tomater, pastasås och buljongtärning. Späd med vatten och koka upp.

Tillsätt okokta makaroner, salt och kryddor. Låt rätten småkoka under lock ca 10 min. Rör om då och då.

Skär paprikan i tärningar och blanda i dem på slutet.

Späd ev. med mer vatten om det verkar torrt.

Smaksätt med soya, kryddor och ev. ytterligare salt.

Servera med sallad och ett gott bröd.