Ostkotlett med pasta

sön, 14/11/2010 - 10:27 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.45
Har fått ett konstigt fokus på mat den här veckan och håller på att gå igenom en massa favoriter. Hittade då detta recept som är riktigt gott! Prova gärna du oxå!

Ostkotlett med pasta
4 portioner (7 pp/port)

4 fläskkotletter (125 gr/st)
1 tsk margarin
salt och peppar
4 skivade tomater
2 dl (c:a 50 gr) riven ost (max 17%)
1 tsk torkad basilika
2 msk tomatpuré
2 dl grönsaksbuljong
2 msk klippt persilja
1 krossad vitlöksklyfta
170 gr (okokt) spagetti

Sätt ugnen på 225 grader och koka spagettin.
Skär bort fett och ben och skåra kanterna på köttbitarna. Stek kotletterna c:a 2 min per sida. Salta, peppra och lyft över till ett ugnsfast fat. Lägg på den skivade tomaten, täck med riven ost blandad med basilika. Gratinera 7-8 min tills osten smält.
Torka bort det mesta fettet ur pannan och vispa ihop ingredienserna till såsen.

Servera med spagetti, häll såsen över pastan och ät köttet till med en sallad.

Smaklig spis!

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/ostkotlett-med-pasta

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept