

# Hakk og spaghetti



## Innkaupalisti:



Hakk



Salt



Basilika



Hunts Pasta Sauce



Oregano

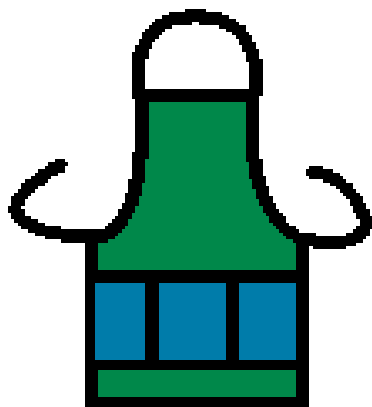


Spaghetti



Svartur pipar

Fletta




Þvoið hendur.

Setjið á ykkur svuntu.

Fletta 



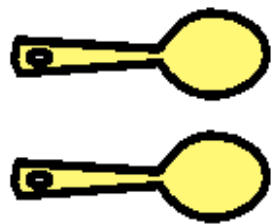
Setjið vatn í pott og kveikið á hellunni. Á meðan beðið er eftir suðunni er hægt að byrja á hakkinu.

Fletta 



Setjið hakkið á  
pönnuna.

Notið spaða til að  
hreyfa við hakkinu.



Setjið tvær  
matskeiðar af  
basilika á pönnuna.



Setjið eina matskeið  
af oregano á  
pönnuna.



Setjið eina matskeið  
af svörtum pipar á  
pönnuna.



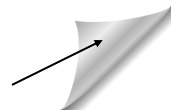


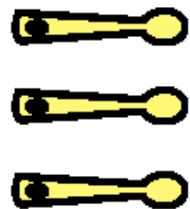
Setjið eina matskeið  
af salti á pönnuna.



Setjið eina dós af  
Hunts Pasta Sauce á  
pönnuna.  
Hrærið vel saman  
og leyfið að malla á  
vægum hita.

Fletta



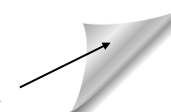


Þegar vatnið byrjar að sjóða, setjið þá 3 teskeiðar af salti í vatnið.



Þegar vatnið er byrjað að sjóða, setjið pasta út í vatnið og sjóðið í 9 mínútur.

Fletta

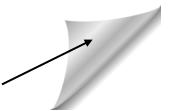




Þegar pastað er tilbúið hellið því yfir í sigti og takið vatnið af því.

Berið fram með hakkinu.

Fletta





Gott er að bera  
réttinn fram með  
góðu salati og  
brauði.