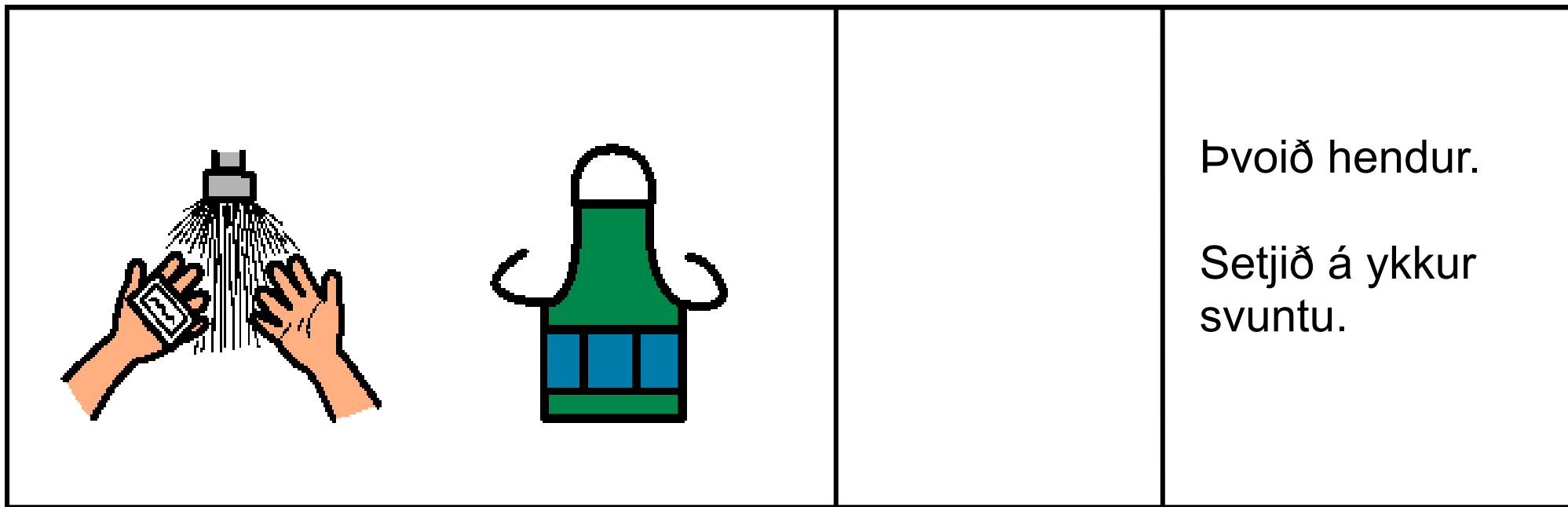
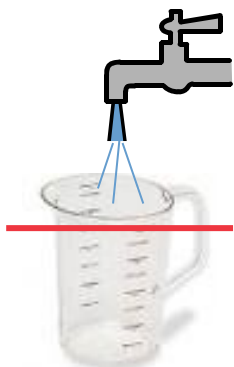


Pasta með kjúklingi í pestórjómásósu



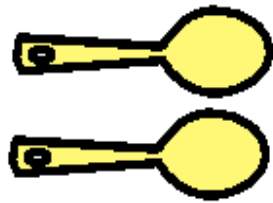




1 líter vatn



Mælið vatn og
setjið í pott.



2 msk olía



Mælið olíu og
bætið í pottinn.





7 dl pasta



Bætið pasta í
pottinn þegar
vatnið sýður.

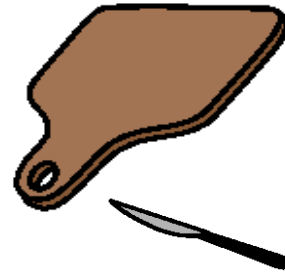




Látið pasta
sjóða í
10 mínútur.



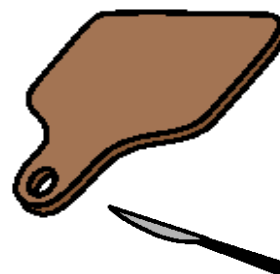
6 stóra sveppi



Skerið sveppi í
litlar sneiðar



1 rauð paprika



Skerið
paprikuna í litla
bita



1 matskeið smjör



Steikið smjör á
pönnu





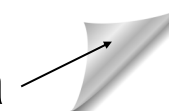
Steikið sveppi
og papriku á
pönnu



400 gr
kjúklingabitar



Hellið kjúkling
á pönnuna





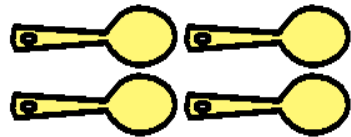
4 dl
matreiðslurjómi



Bætið rjóma á
pönnuna og
látið sjóða
saman í 5
mínútur



4 matskeiðar grænt
pestó



Bætið pestó á
pönnuna og
látið sjóða í 2
mínútur



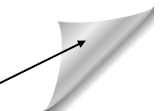


Soðið pasta



Kælið pastað
undir rennandi
vatni.

Setjið í skál.





Soðið pasta



Blandið öllu saman við pönnuna og hrærið



h n

Berið fram og njótið.