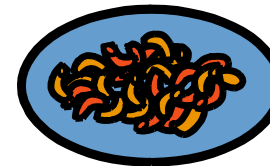


Matreiðslubók



Pastaréttur Með nautahakki

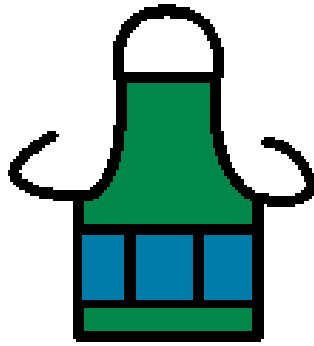


Anna Soffía Óskarsdóttir

breytti og aðlagði uppskrift frá Monu Guttormsen



Þvo hendur



Fara í svuntu



4 dl vatn



Setja vatn
í pottinn.



1 msk. matarolía



1 tsk. salt



Bætið í pottinn.



2 dl pasta



Bætið í pottinn.



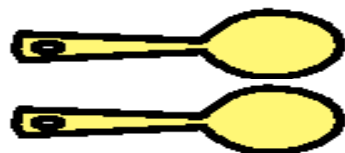
10 mínútur



Látið pasta sjóða.



2 msk olfa



Setja á pönnu
og kveikja undir



200 gr.
hakk



Setja á pönnu
og losa í sundur
Með spaða



1/2 tsk
Season all



1/2 tsk
pipar



1/2 tsk



Setja á pönnu

og blanda saman við
hakkið

með spaða

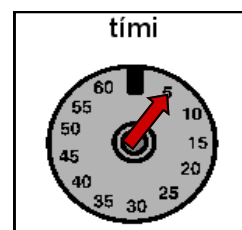


Skera grænmeti

og setja á pönnuna



Salsasósa



Setja á pönnuna

Blanda vandlega saman

Láta malla 5 mínútur



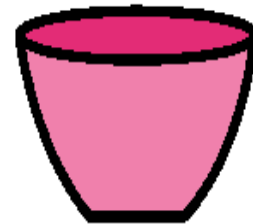
Soðin pasta



Setjið í skál.



Steikt hakk



Setjið í skálina
Blandið saman.

