



Kana-pestopasta

VIIKON NOPEIN!



Tuorejuusto tekee kanapastasta mehevän

1 PKT SPAGETTIA
1 SIPULI
1 TL ÖLJYÄ
1 PKT BROILERIN FILEESUIKALEITA
RIPAUS SUOLAA
1 RS MAUSTAMATONTA TUOREJUUSTOA
1 – 1 ½ DL PESTOKASTIKETTA
2 DL PASTAN KEITINVETTÄ
1 TL MUSTAPIPPURIA

Lisäksi:

4 VERIAPPELSIINIA

1. Laita vesi kiehumaan spagettia varten. Hienonna sipuli.
2. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan suolalla maustetussa vedessä.
3. Ruskista broileri pannulla tilkassa öljyä ja mausta suolalla ja mustapippurilla.
4. Lisää sipulit pannulle. Paista sekoittaen, kunnes sipuli on kuullottunut.
5. Sekoita kulhossa tuorejuusto ja pestokastike keskenään. Lisää seos pannulle ja kuumenna muutama minuutti. Lisää kastikkeeseen pastan keitinettä kattilasta.
6. Valuta pasta ja sekoita kastike pastan joukkoon. Nauttikaa jälkiruoaksi veriappelsiinit.



30min.