



Kana-spagetti



Tuorejuusto tekee kana-spagetista mehevän.

500G SPAGETTIA
1 PKT BROILERIN FILEESUIKALEITA
1 SIPULI
1 VALKOSIPULINKYNSI
1 RKL ÖLJYÄ
1 PRK TOMAATTIMURSKAA
1 PKT TUOREJUUSTOA
1 TL KUIVATTUA TIMJAMIA
RIPAUS KUIVATTUA BASILIKAA
1 TL SUOLAA
RIPAUS MUSTAPIPPURIA
1 DL PASTAN KEITINVETTÄ

Lisäksi:

4 VERIAPPELSIINIA

1.

Laita vesi kiehumaan spagettia varten.

2.

Hienonna sipuli ja valkosipuli. Keitä spagetti pakkauksen ohjeen mukaan.

3.

Kuumenna paistinpannu. Lisää kuumalle pannulle öljy ja broilerisuikaleet. Ruskista suikaleet ja lisää sipulit. Paista hetki ja mausta suolalla, mustapippurilla, timjamilla ja basilikalla.

4.

Lisää sekaan tomaattimurska ja tuorejuusto. Sekoita, laske lämpöä ja jätä odottamaan spagetin kypsymistä.

5.

Valuta spagetti ja ota keitinnettä 1 dl talteen. Sekoita broilerikastike spagetin joukkoon. Ohenna tarvittaessa keitinvedellä.

6.

Nauttikaa jälkiruoaksi veriappelsiinit.



35min.