

## **Pasta með ostasósu**

Fyrir 3

8 dl. vatn

1/2 tsk. salt

1 tsk. matarolía

150 gr. pasta

### **Sósa**

½ dós sveppaostur

3 skinkusneiðar

1 tsk. græmetiskraftur

½ dl. mjólk.

### **Aðferð:**

#### **Pasta**

1. Setjið vatn salt og matarolíu í pott.
2. Stillið hitann á eldavélinni á hæsta og bíðið þar til suðan kemur upp (vatnið fer að bubbla)
3. Látið þá pastað út í pottinn og lækkið hitann í 1 ½
4. Sjóðið samkvæmt leiðbeiningum á pakka (oftast 10 mín)

#### **Sósa**

1. Brytjið niður skinku og geymið á litlum disk
2. Látið sveppaost, kjúklingakraft og mjólk í lítinn pott.
3. Stillið hitann á 3 og hrærið stöðugt í pottinum.
4. Slökkvið undir þegar suðan kemur upp (fer að bubbla).
5. Bætið skinkunni úti og takið pottinn af hellunni.
6. Haldið áfram að hræra um stund.
7. Sigtið pastað, setjið það í skál og blandið sósunni vel saman við.