

Pasta með osti og pylsubitum

150 g. Pasta

3 pylsur

4-5 ræmur beikon

½ piparostur

½ dós smurostur með beikonbragði

½ dl. léttrjómi eða mjólk

Aðferð

1. Hitið vatn að suðu, látið 1 tsk af salti og 1 msk. af olíu saman við.
2. Látið pastað út í vatnið og sjóðið samkvæmt leiðbeiningum á pakka
3. Skerið niður beikon og pylsur
4. Setjið 1 msk af olíu á pönnu og steikið pylsurnar og beikonið þar til það er komið með góðan lit.
5. Skerið piparostinn í bita og bætið honum útá pönnuna ásamt smurosti og rjóma/mjólk.
6. Hrærið í þar til osturinn er uppleystur (vægan hita)
7. Sigið pastað og blandið öllu vel saman í skál.

Gott að bera fram með brauði.