

Standhaftig turlunsj

Uten mat og drikke, duger helten ikke. Etter denne kraftfulle turlunsjen kommer du garantert til å dug til hva som helst!

Ingredienser

- 400 g svinekjøtt i strimler
- 200 g pastaskruer
- 250 g bacon
- 100 g cherrytomater
- 1 oransje paprika
- 1 rødløk
- 50 g mozzarella
- Salt og peppe

Slík gjør du (4 pers)

- Kok pasta og stek svinekjøtt og bacon.
- Kutt opp grønnsakene.
- Når kjøttet er gjennomstekt, ha pastaen oppi sammen med kjøttet i ett par minutter, så den får en lett stekeskorpe.
- Bland inn grønnsakene.
- Dander retten på en tallerken og topp med mozzarella.
- Krydre etter smak – skikkelig herlig kraftfôr!

