



Pasta med köttbullar i tomatsås

Ingredienser för 6 port.

	Pasta
500 gram	Blandfärs
1 st	Ägg
2 msk	Parmesanost, riven
3 st	Vitlöksklyftor
2 tsk	Torkad oregano
3 msk	Ströbröd
	Svartpeppar, malen
1 tsk	Salt
1 st	Lök
1 msk	Oaltat smör
1 msk	Olivolja
700 gram	Passerade tomater
1 nypa	Socket
1 dl	Standardmjölk

Tillagning

1. Blanda färsen, parmesanosten och ströbrödet med ägg, en tredjedel av vitlöken och hälften av oreganon i en stor skål. Forma sedan köttfärsen till små bollar.
2. Placera köttbullarna på en plåt med bakplåtspapper eller på fat som lindats in i plastfilm och ställ sedan in i frysen.
2. Hacka samman löken med resten av vitlöken och oreganon. Värm smöret och oljan i en djup vid panna och skrapa i lökblandningen. Låt koka på lagom värme i cirka 10 minuter. Tillsätt de passerade tomaterna och en burk vatten (ta burken som tomaterna legat i).
3. Salta och peppra såsen och låt koka i ytterligare 10 minuter. Häll i mjölken och lägg försiktigt i köttbullarna, en i taget. Rör inte i grytan förrän köttbullarna ändrat färg från rött till brunt eftersom de annars kan gå sönder.
4. Koka allting i 20 minuter med locken på, halvt om halvt. Smaka av såsen och tillsätt kryddor efter smak. Servera tillsammans med pasta.