



Pastapizza

Ingredienser 4 person(er)

200 g	spaghetti
2 st	gröna paprikor
1 msk	smör, till formen
80 g	salami, i tunna skivor
150 g	rökt skinka, i strimlor
1 paket	cocktailtomater, (250 g)
4 st	ägg
2 dl	mjölk
0,5 kruka	oregano, färsk, klippt
1 paket	gräslök, fryst (35 g)
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
2 dl	ost, riven (50 g)

Tillagning

En smidig rätt med allt i en form som sköter sig själv i ugnen. Ett bra sätt att ta till vara rester. Kanske finns det redan färdigkokt spaghetti i kylan?

1. Sätt ugnen på 200°.
2. Koka spaghetti i saltat vatten enligt anvisning på förpackningen. Skölj, kärna ur och strimla paprikorna. Låt dem koka med de sista 2 minuterna. Häll i durkslag och spola av med kallt vatten.
3. Smält smöret i en ugnssäker form i ugnen. Fördela pasta och paprika i formen. Lägg på salami och skinka.
4. Skölj och skär tomaterna i halvor. Lägg dem i formen.
5. Vispa ihop ägg, mjölk, oregano, gräslök, salt och svartpeppar. Häll på blandningen och strö över osten. Grädda mitt i ugnen ca 25 min.