

Image not found or type unknown



Oppskrift

Italiensk pasta med kjøttboller, fetaost og spinat

Image not found or type unknown



Bruk Gilde kjøttdeig med 50% kjøtt og 50% grønt, eller så kan du også bruke vanlig kjøttdeig fra Gilde.

1

Slik gjør du

Bland sammen deig, salt, pepper og krydder. Ha i litt potetmel og bland godt. Form raskt små boller med fuktige fingre. Når fingrene er fuktige setter ikke deigen seg fast.

2

Stek i litt smør på middels varme i ca. 10 min. Samtidig koker du pasta. Når pastaen er ferdig har du i fetaost og spinat.

3

Bland forsiktig sammen så osten smelter litt. Server pasta med kjøttboller, olivenolje, frisk basilikum og sort pepper.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Pasta med kjøttboller, fetaost og spinat

Gilde kjøttdeig 400 g

Salt & Pepper

Chiliflak 0,5 ts

Pasta med kjøttboller, fetaost og spinat

Potetmel	1 ss
Pasta, tørr	400 g
Fetaost	200 g
Spinat	100 g
Olivenolje	2 ss
Pepper	
Basilikum	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose