

Täisterapasta hakkliha ja riivjuustuga

(4 portsjonit)

Koostisosad

200 g täisterapastat

150 g hakkliha

100 g ube

½ paprikat

1 sibul

1 tl soola

1 ml musta pipart

2 sl õli

Peale

50 g riivjuustu



Valmistamine

- Keeda pasta soolaga maitsetatud vees.
- Kurna keedetud pasta ja jäta sõelale nõrguma.
- Haki sibul, oad ja paprika väikesteks tükkideks.
- Pane pann pliidile sooja ja kuumuta pannil õli.
- Pane kuumale pannile hakkliha. Tükelda hakkliha pannilabidaga väiksemateks tükkideks ja sega pidevalt.
- Kui hakkliha hakkab pruunistuma, lisa sibul ja maitseained. Sega läbi.
- Lisa tükeldatud paprika ja oad, sega hakklihaseguga läbi ja kuumuta.
- Lisa nõrutatud pasta ja kuumuta veel veidi aega.
- Serveerimisel raputa peale riivjuustu.