

TOMATSÅS

Vatten 2 dl.

Gul lök 1 vitlök 1 klyfta. Finhacka lök och pressa vitlöken.

Olivolja 3 msk Stek på svag värme i olivolja

Vinäger 1 msk pudra över vetemjöl, rör om, tillsätt krossade tomater

Vetemjöl 2 msk skölj burken och tillsätt vatten, vinäger,

Krossade tomater 2 brk salt , nymalen svartpeppar och socker.

Paprikapulver 1 tsk Koka upp och sjud i minst 25-30 minuter

Socker 1 tsk

PICCATA

Fläskytterfile 550 - 600gr. Riv osten fint, vänd ner den i uppvispat ägg i en skål

Parmesan/ Padano 1 dl Putsa köttet, stycka i skivor 1 -1,5 cm.

O B S BANKA INTE UT KÖTTET

Ägg 1,5 . Mjöla, krydda, doppa i ostsmeten. Stek försiktigt på svag värme,

Olivolja 4 msk. i olivolja. 1,5 minut på varje sida.

Vetemjöl 4 msk Lyft över i långpanna. Fortsätt i ugn 175 grader c;a 5- 6 min.

MILANESE

Spagetti Bryt spagettin i " Munsbitar", koka enligt anvisningar

Rökt skinka 50 gram Finstrimma skinka, tomater och vänd ner i LITE sås.

Torkade tomater i olja. Blanda sedan " röran" med spagettin som då håller ihop och fastnar på gaffeln.

SERVERA SÅSEN SEPARAT.

Kaffe

Vetemjöl; 1 dl. = 60 gram 1 Msk = 9 gram