

Tyrkisk pasta

Opskrift til 4

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 300 g pasta
- lidt olie til stegning
- 1 løg eller rødløg
- 280 g hakket oksekød
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. karry
- 1/2 tsk. hvidløgpulver
- salt og peber
- 2 peberfrugter + lidt olie
- 150 g cherrytomater
- en håndfuld persille
- en håndfuld pinjekerner

Hvidløgsdressing

- 1 dl græsk yoghurt
- 1 spsk. citronsaft
- lidt salt og peber
- 1 fed hvidløg

Paprikasmør

- 50 g smør
- 1 tsk. paprika

Sådan gør du

1. Kog pasta og tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Pil rødløg og snit fint, steg det på en pande i lidt fedtstof
3. Kom kødet ved og brun det af
4. Kom krydderier og vand ved og lad det småsimre
5. Bag imens peberfrugter, skær dem i strimler og kom dem på en bageplade med lidt olie, og giv dem 15 minutter i ovnen.
6. Skyl tomater, skær i mindre stykker. Skyl og hak persille
7. Brun smør af på en pande og kom paprika ved
8. Bland dressing sammen i en skål, hvidløg pilles og rives her i.
9. Kom nu pastaen i skåle, kom kødet oven på. Kom så de bagte peberfrugter, dressing, tomater, persille og smørret på.