

Pasta- och kasslergratäng (4 port)

300 g pasta
300 g kassler i strimlor
2 paprikor, i tärningar
1 msk margarin
3 msk vetemjöl
4 dl mjölk
2-3 dl riven ost
Salt och peppar efter smak

- Sätt ugnen på 225° C.
- Koka pastan enligt anvisning på paketet.
- Varva pasta och kassler i en smord ugnssäker form.
- Fräs paprikan i lite margarin. Strö över mjölet och rör om. Häll i mjölken och koka upp under omrörning. Låt sjuda ett par minuter. Ta kastrullen från värmen och rör ner osten, smaka av med salt och peppar.
- Bred ut såsen i formen
- Gratinera i mitten av ugnen ca 15 min.
- Servera gärna med en sallad till.

