

Flæskeruller med Basilikum



2 personer

250 g hakket flæsk
2 fed hvidløg
20 blade frisk basilikum
salt, peber
olivenolie
2 dl tomatpure
3 dl vand
½ grønsagsterning
jævning

Pil og hak hvidløg og snit basilikum.
Ælt det i kødet med salt og peber.
Form til små ruller.
Steg rullerne i olie.
Tilsæt tomatpure, vand og terning.
Kog ca. 25 min under omrøring.
Jævn sovsen.

Tilbehør: båndspaghetti og parmesanost