

# Mor Lizzi's opskrifter.

## Pastafad

500 gr. oksekød brunes,  
5 stilke bladselleri i skiver,  
2 pakker minimajs i gode skiver,  
1 rød peber eller snackpeber i skiver svitses sammen i en anden gryde,  
3-4 fed hvidløg hakkes,  
1 glas chilisovs eller 2 dåser purerede tomater eller sauce bolognese hældes i gryden, ca. 200 gram kogte skruer, og det svitsede kød blandes i og det hele røres godt sammen og smages til med salt peber og chili efter smag.  
Det kommes i et ildfast fad og drysses med 100 gr. revet ost, sættes i en 200 grader varm ovn i ca. 20 min, sæt flute i ovnen og bag videre til fluten er klar.

