## Favorittgrateng

**Du trenger:**

300 g røkt kjøttpølse

200 g pasta

½ boks hermetiske mais

1 boks hermetiske hakkede tomater

½ løk

1 båt hvitløk

2 ts sukker

1,5 ts buljong

2 ts pizzakrydder

Salt og pepper

100 g revet hvitost

**Slik gjør du:**

1. Kok pasta slik det står på pakka.
2. Ha pølser, mais og kokt makaroni i ei ildfast form.
3. Hakk løk og hvitløk og surr den lett i en panne.
4. Hell over de hermetiske tomatene og tomatpureen, og la det surre sammen noen minutt. Bland inn sukker, buljong og pizzakrydder. Smak til med salt og pepper.
5. Hell sausen over i formen, og bland forsiktig. Strø ost på toppen.
6. Stek i ovnen på 200ْ C til osten er gyllen i ca 10-15 min.

Serveres med brød eller rundstykker.