

Pastaýsa

9 kg ýsuflök

2,5 kg spaghattí eða farfelle (auðveldara að skammta)

10 l vatn

4 lítrar síuð súrmjólk eða sýrður rjómi

10 tsk þurrkuð basilika (má líka nota paste frá knorr)

50 g engifermak (knorr)

Pipar eftir smekk

Salt í hófi

1 kg 26% ostur

Stutt leiðbeining: Pastað soðið. Súrmjólkin og kryddin hrærð saman og sett ofan á pastað. Fiskurinn skorinn í stykki, saltað og kryddað og raðað ofan á sósuna. Bakað í ofni.

Meðlæti: Kartöflu- og sætkartöflumús og tómatalat.