**Reinsdyrpasta**

Dette er en kjempegod viltpasta med skavet reinkjøtt. Du kan selvfølgelig bruke skav av annet vilt også. Bruker tagliatelle til denne reinsdyrpastaen.

**Du trenger**

(Til 2-3 personer)

200 gram tagliatelle (tørr)

400 gram Reinskav

150 gram champignon, kantarell eller annen sopp

Ca.125 gram bacon

0.5 stk løk

Smør/margarin til steking

1.5 dl kremfløte

0.5 dl av pastavannet

5 knuste einerbær

0.5 ts salt eller etter ønske

0.5 ts kvernet pepper eller etter ønske

2 skiver brunost

1-2 ss hele tyttebær (valgfritt)

1 ss gressløk

**Slik gjør du**

Varm opp en stekepanne med smør eller margarin. Brun reinskav og bacon. Når det er brunet, tilsetter du oppkuttet løk og sopp. Krydre med einerbær, salt og pepper

Kok pasta etter anvisning på pakken

Ha fløte og litt pastavann i pannen med kjøttblandingen. La det småkoke i 6-7 minutter

Tilsett brunost og smak om du ønsker mer krydder

Bland så inn pastaen. Strø over noen hele tyttebær og gressløk

Da er det bare å servere