



Perinteinen perheystävällinen lasagne
RESEPTI

Perinteinen perheystävällinen lasagne



AIKA 50 min
AINESOSAT 5 tuotetta
HENKILÖIDEN 4 x
MÄÄRÄ

Perinteinen perheystävällinen lasagne

AINEKSET

- 1 prk DOLMIO® Lasagne -kastiketta
- 1 prk DOLMIO® Lasagne Vaalea -kastiketta
- 75 g juustoraastetta
- 6 lasagnelevyä (paino n. 100 g)
- 500 g vähärasvaista jauhelihaa

VALMISTUSOHJEET

1. Kuumenna uuni 200 asteeseen / kiertoilmauuni 180°C. Kuumenna suuri paistinpannu ja lisää jauheliha, paista korkealla lämmöllä, sekoita hyvin kunnes liha on ruskistunut ja läpikypsä. Kaada joukkoon DOLMIO®-kastike, sekoita ja hauduta 5 minuuttia.
2. Kaada puolet bolognese-sekoituksesta suureen kulmikkaaseen paistovuokaan, jonka mitat ovat noin 26 cm x 20 cm.
3. Asettele 3 lasagnelevyä päälle ja levitä puolet DOLMIO®-vaaleakastikkeesta niiden päälle. Toista kerrokset ja ripottele lopuksi juustoraaste tasaisesti lasagnen pinnalle.
4. Paista n. 30 minuuttia, kunnes lasagne on kypsä ja kullanruskea. Anna seistä muutaman minuutin ja tarjoile.

LISÄÄ TÄMÄN KALTAISIA RESEPTJÄ



Naudanliha-sienilasagne mozzarella- ja parmesaanikuorella

Aika

65 min

Ainesosat

9 tuotetta



Pastagratiinia kanalla, parsakaalilla ja kirsikkatomaattilla

Aika

45 min

Ainesosat

7 tuotetta



Spagettia lihakastikkeella

Aika

30 min

Ainesosat

6 tuotetta



Kesäinen kasvislasagne

Aika

60 min

Ainesosat

11 tuotetta