



Naudanliha-sienilasagne mozzarella- ja parmesaanikuorella
RESEPTI

Naudanliha-sienilasagne mozzarella- ja parmesaanikuorella



AIKA 65 min
AINESOSAT 9 tuotetta
HENKILÖIDEN 6 x
MÄÄRÄ

Naudanliha-herkkusienilasagne mozzarellalla ja parmesaanikuorella

AINEKSET

- 1 prk DOLMIO® Lasagne -kastiketta
- 1 prk DOLMIO® Lasagne Vaalea -kastiketta
- 250 g viipaloituja herkkusieniä
- 25 g kuivattuja leivänmuruja
- 25 g raastettua parmesanjuustoa
- 50 g raastettua mozzarellajuustoa
- 6-8 lasagnelevyä (n. 100 g painoisia)
- 500 g naudanjauhelihaa
- 1 hienonnettu sipuli

VALMISTUSOHJEET

1. Esilämmitä uuni 190 asteeseen. Kuumenna iso kattila ja lisää jauheliha hieman kerrallaan kunnes se ruskistuu. Lisää sipuli ja sienet ja paista vielä 3-4 minuuttia. Kaada mukaan DOLMIO® Lasagne -tomaattikastike, sekoita ja kuumenna kiehuvaaksi.
2. Kaada puolet lihaseoksesta isoon vuokaan kooltaan n. 26cm x 20cm. Asettele puolet lasagnelevyistä päälle. Toista kerrokset. Sekoita mozzarella, parmesaani ja leivänmurut ja ripottele ne päälle tasaisesti.
3. Paista 30-35 minuuttia, kunnes lasagne on kypsää ja kullanruskeaa. Anna seistä muutama minuutti ja tarjoile salaatin kera.

LISÄÄ TÄMÄN KALTAISIA RESEPTJÄ



Pastagratiinia kanalla, parsakaalilla ja kirsikkatomaattilla

Aika

45 min

Ainesosat

7 tuotetta



Perinteinen perheystävällinen lasagne

Aika

50 min

Ainesosat

5 tuotetta



Spagettia lihakastikkeella

Aika

30 min

Ainesosat

6 tuotetta



Kesäinen kasvislasagne

Aika

60 min

Ainesosat

11 tuotetta

Source URL:

<https://www.dolmio.fi/resepti/naudanliha-herkkusienilasagne-mozzarellalla-ja-parmesaanikuorella>