Moussaka perunoiden kera
RESEPTI

Moussaka perunoiden kera

AIKA	60 min
AINESOSAT	9 tuotetta
HENKILÖIDEN MÄÄRÄ	4 x

Moussaka perunoiden kera

AINEKSET

- 1 prk DOLMIO® Classico -kastiketta (500g)
- 1 prk DOLMIO® Lasagne Vaalea -kastiketta
- 500 g jauhelihaa
- 5 kuorittua ja viipaloitua perunaa
- 100 g juustoraastetta
- ½ tl kanelia
- 2 rkl öljyä
- jauhettua muskottipähkinää
- korppujauhoa

VALMISTUSOHJEET

1. Lämmitä uuni 180 asteeseen.
2. Ruskista naudanliha tilkassa öljyä.
3. Lisää DOLMIO® Classico ja kaneli ja sekoita.
4. Sekoita DOLMIO® Vaalea -kastike, juustoraaste sekä muskottipähkinä. Lämmitä pannulla ja mausta maun mukaan.
5. Aseta jauhelihakastike ja perunat kerroksittain voideltuun uunivuokaan. Viimeistele kerros DOLMIO® Vaalea -kastikkeella.
6. Ripottele päälle korppujauhoa ja paista 45 minuutin ajan.

LISÄÄ TÄMÄN KALTAISIA RESEPTEJÄ

Naudanliha-sienilasagne mozzarella- ja parmesaanikuorella

Aika

65 min

Ainesosat

9 tuotetta

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

Source URL: *https://www.dolmio.fi/resepti/moussaka-perunoiden-kera*