



Naudanlihaperunamoussaka
RESEPTI

Naudanlihaperunamoussaka



AIKA 90 min
AINESOSAT 11 tuotetta
HENKILÖIDEN 4 x
MÄÄRÄ

Naudanlihaperunamoussaka

AINEKSET

- 1 prk DOLMIO® Classico -kastiketta
- 2 munankeltuaista
- 2 rkl tuoretta timjamia
- 75 g raastettua cheddar-juustoa
- ½ tl jauhettua kanelia
- 1 suuri munakoiso, siistittynä ja paloitetuna
- 3 suurta perunaa, kuorittuina ja paksuina viipaleina
- 450 g vähärasvaista jauhelihaa
- 350 g luonnonjogurttia
- 1 rkl oliiviöljyä
- 2 sipulia, hienoksi silputtuina

VALMISTUSOHJEET

1. Keitä munakoisot kevyesti suolatussa kiehuvässä vedessä 2 minuutin ajan. Ota ne vedestä reikäkauhalla ja valuta talouspaperin päällä. Lisää kattilaan perunat, kiehauta ja keitä 6-7 minuuttia, kunnes perunat ovat hieman pehmenneet. Valuta ja aseta sivuun.
2. Kuumenna uuni 190 asteeseen. Kuumenna öljy suuressa paistinpannussa ja ruskista lihaa, sipulia, timjamia ja kanelia 5-6 minuuttia, kunnes liha on ruskistunut. Sekoita joukkoon DOLMIO® Classico -kastike ja munakoisot ja hauduta 5 minuuttia.
3. Asettele perunat siististi jauhelihasekoituksen päälle niin, että se peittyy kokonaan.
4. Sekoita keskenään keltaiset, luonnonjogurtti ja cheddar-juusto ja mausta hyvin suolalla ja vasta jauhetulla mustapippurilla, kaada perunoiden päälle ja paista tunnin ajan.

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



[Perinteinen perheystävällinen lasagne](#)

Aika

50 min

Ainesosat

5 tuotetta



[Spagettia lihakastikkeella](#)

Aika

30 min

Ainesosat

6 tuotetta

Source URL: <https://www.dolmio.fi/resepti/naudanlihaperunamoussaka>