



Italialaiset lihapullat
RESEPTI

Italialaiset lihapullat



AIKA 60 min
AINESOSAT 5 tuotetta
HENKILÖIDEN 4 x
MÄÄRÄ

Italialaiset lihapullat

AINEKSET

- 1 prk DOLMIO® Smooth tai Chunky Tomat & Basil -kastiketta (500g)
- 25 pientä lihapullaa (500 g jauhelihaa)
- 1 hienonnettu sipuli
- Tuoretta pastaa
- Maun mukaan tuoretta oreganoa tai basilikaa

VALMISTUSOHJEET

1. Ruskista hienonnettu sipuli pannulla.
2. Lisää lihapullat ja ruskista ne yhdessä sipulin kanssa.
3. Aseta nämä uuninkestävään astiaan.
4. Lisää DOLMIO®-kastike.
5. Paista lihapullia, kunnes ne ovat läpikypsiä (noin 40 minuuttia 150 asteessa).
6. Tarjoile tuoreen pastan kanssa ja koristele esim. basilikalla tai oreganolla.

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/italialaiset-lihapullat>