



Kotitekoinen lasagne
RESEPTI

Kotitekoinen lasagne



AIKA 60 min
AINESOSAT 6 tuotetta
HENKILÖIDEN 4 x
MÄÄRÄ

Kotitekoinen lasagne

AINEKSET

- 1 prk DOLMIO® Lasagne -kastiketta (500g)
- 1 prk DOLMIO® Lasagne Vaalea -kastiketta (470g)
- 500 g jauhelihaa
- 10 lasagnelevyä
- 100 g juustoraastetta
- 2 rkl öljyä

VALMISTUSOHJEET

1. Lämmitä uuni 200 asteeseen.
2. Ruskista naudanliha öljyssä.
3. Lisää DOLMIO® Lasagne -tomaattikastike ja sekoita.
4. Lisää jauhelihakastike, lasagnelevyt ja DOLMIO® Lasagne Vaalea -kastike kerroksittain voideltuun uunivuokaan. Viimeistele Vaalea-kastikkeella.
5. Ripottele päälle juusto ja paista uunissa 30 minuutin 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/kotitekoinen-lasagne>