

# DOLM!O

Perinteinen makaronilaatikko  
RESEPTI

## Perinteinen makaronilaatikko



AIKA

50 min

AINESOSAT

8 tuotetta

HENKILÖIDEN MÄÄRÄ

4 x

Perinteinen makaronilaatikko

Jaa

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

## AINEKSET

- Hienonna sipuli, sitten paista sipuli yhdessä jauhelihan kanssa kunnes liha on kypsää.
- Voitele uuninkestävä vuoka, lisää sitten vuokaan kypsä makaroni, sipuli ja jauheliha. Laita uuni lämpenemään 225 asteeseen.
- Vatkaa DOLMIO® Pasta Bake Cheddarjuusto ja kerma kananmunien ja muskottipähkinän kanssa.
- Kaada seos vuokaan makaronin ja jauhelihan päälle.
- Kypsennä uunissa 40 minuuttia, tai kunnes juusto on saanut kullanruskean värin.

## VALMISTUSOHJEET

1. Hienonna sipuli, sitten paista sipuli yhdessä jauhelihan kanssa kunnes liha on kypsää.
2. Voitele uuninkestävä vuoka, lisää sitten vuokaan kypsä makaroni, sipuli ja jauheliha. Laita uuni lämpenemään 225 asteeseen.
3. Vatkaa DOLMIO® Pasta Bake Cheddarjuusto ja kerma kananmunien ja muskottipähkinän kanssa.
4. Kaada seos vuokaan makaronin ja jauhelihan päälle.
5. Kypsennä uunissa 40 minuuttia, tai kunnes juusto on saanut kullanruskean värin.

## LISÄÄ TÄMÄN KALTAISIA RESEPTJÄ

Kind Graphic Divider-svg .s0 { fill: #b0bc22 }



[Naudanliha-sienilasagne mozzarella- ja parmesaanikuorella](#)

Aika

65 min

Ainesosat

9 tuotetta

[Lisätietoja](#)



## **Pastagratiinia kanalla, parsakaalilla ja kirsikkatomaattilla**

Aika

45 min

Ainesosat

7 tuotetta

[Lisätietoja](#)



## **Perinteinen perheystävällinen lasagne**

Aika

50 min

Ainesosat

5 tuotetta

[Lisätietoja](#)



## **Spagettia lihakastikkeella**

Aika

30 min

Ainesosat

6 tuotetta

[Lisätietoja](#)

---

**Source URL:** <https://www.dolmio.fi/resepti/perinteinen-makaronilaatikko>