Perinteinen makaronilaatikko
RESEPTI

Perinteinen makaronilaatikko

AIKA	50 min
AINESOSAT	8 tuotetta
HENKILÖIDEN MÄÄRÄ	4 x

Perinteinen makaronilaatikko

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 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/perinteinen-makaronilaatikko*