



Perinteinen makaronilaatikko

4 HENKEÄ



Kaikkien suosikki!

1 PKT NAUDAN JAUHELIHAA
TILKKA ÖLJYÄ PAISTAMISEEN
1 SIPULI
1 VALKOSIPULINKYNSI
½ TL SUOLAA
½ TL MUSTAPIPPURIA
RIPAUS KUIVATTUA BASILIKAA
1 PSS TÄYSJYVÄMAKARONIA
3 KANANMUNAA
N. 7 DL MAITOA
1 TL SUOLAA
1 PSS JUUSTORAASTETTA
½ RUUKKU PERSILJAA

Lisäksi:

1 RUUKKU SALAATTIA
1 RS KIRSIKKATOMAATTEJA
TILKKA OLIIVIÖLJYÄ
RIPAUS MUSTAPIPPURIA

1.

Laita vesi kiehumaan makaroneja varten. Kuumenna uuni 200 asteeseen ja voitele uunivuoka.

2.

Kuori ja hienonna sipuli sekä valkosipuli. Hienonna persilja. Keitä makaronit kypsiksi pakkauksen ohjeen mukaan.

3.

Kuumenna paistinpannu ja ruskista jauheliha tilkassa öljyä. Lisää sipulit ja jatka paistamista hetki. Mausta suolalla, mustapippurilla ja basilikalla.

4.

Vatkaa munien rakenne rikki kulhossa ja sekoita joukkoon maito sekä suola.

5.

Kaada makaronit ja jauheliha uunivuokaan, lisää sekaan persilja. Kaada päälle munamaito ja sekoita. Ripottele pinnalle juustoraaste.

6.

Paista laatikkoa uunin alatasolla noin 40 minuuttia

7.

Valmista laatikon kypsyessä salaatti. Revi salaatti kulhoon, puolita kirsikkatomaatit sekaan. Mausta oliiviöljyllä ja ripauksella mustapippuria.

8.

Tarjoa makaronilaatikko salaatin kanssa.



60min.

Vinkki! Voit halutessasi maustaa makaronilaatikon ripauksella currya.