



Jauheliha-makaronilaatikko

Aineet: 250g Makaroneja
1l Vettä
2 Lihaliemikuutiota
2 Sipulia
300g Naudan jauhelihaa
1/2 tl Suolaa
1/4 tl Mustapippuria
Munamaito:
3 Munaa
7 dl Maitoa
1/2 tl Suolaa
1/4 tl Valkopippuria

Valmistus: Keitä makaronit kypsiksi lihaliemessä pakkauksen ohjeen mukaan. Ruskista jauheliha omassa rasvassaan. Lisää hienonnetut sipulit jauhelihan joukkoon. Mausta seos. Voitele uunivuoka ja pane siihen kerroksittain valutettuja makaroneja ja jauheliha seosta, niin että päälle tulee kerros makaronia. Sekoita munamaidon ainekset hyvin ja kaada vuokaan. Paista laatikkoa 200 asteisessa uunissa n. tunti. Laatikko on kypsää, kun munamaito on kauttaaltaan hyytynyt.

www.superkokki.com