



Värikäs makaronilaatikko

Aineet: 3 dl makaroneja
vettä
300 g jauhelihaa
1 sipuli
1 tl jauhelihamaukustetta
1/2 tl jauhelihamaukustetta
1/2 suolaa
1 ps herne-maissi-paprikaa
Munamaito:
5 dl maitoa
3 kananmunaa
1 tl oreganoa tai paprikamaukustetta

Valmistus: Keitä makaronit miltei kypsiksi. Ruskista jauheliha kevyesti, lisää joukkoon hienonnettu sipuli. Mausta seos. Lado ainekset kerroksittain uunivuokaan, alimmaiseksi ja päällimmäiseksi makaroneja. Sekoita munamaidon ainekset ja kaada vuokaan. Kypsennä 180- asteessa noin tunti. Nauti salaatin ja ketsupin kanssa.

www.superkokki.com