



Lihamakaronilaatikko

Aineet: 5 dl makaronia
vettä, suolaa
300-400g jauhelihaa
2 sipulia
1 tl suolaa
½ tl viher, tai valkopippuria
Munamaito:
8 dl maitoa
3 munaa
hiven suolaa ja viherpippuria

Valmistus: 1. Keitä makaroni pakkauksen ohjeen mukaan.
2. Ruskista jauheliha ja hienonnetut sipulit kevyesti.
Mausta suolalla sekä viherpippurilla.
Sekoita jauheliha ja sipuli makaronin joukkoon.
Levitä seos voideltuun vuokaan.
4. Kaada päälle maustettu munamaito.
5. Kypsennä 200 asteessa noin 1 tunti.

www.superkokki.com