



Tulinen lihamakaronilaatikko

Aineet: 5 dl makaroneja tai penne-pastaa
vettä
suolaa
250 g naudan tai lampaan jauhelihaa
2 sipulia
3-4 valkosipulinkynttä
1 tkl (400 g) tomaattimurskaa
riipaus chiliä
valko- tai mustapippuria
(muutama viipale tuoretta paprikaa)
1 tl hienonnettua kuivattua
tai 1 rkl tuoretta basilikaa
Liemi
8 dl maitoa
3 munaa
pinnalle juustoraastetta

Valmistus: Keitä makaronit pakkauksen ohjeen mukaan kypsiksi, valuta ja jäähdytä.

Säästä pastan keitinliemi maidon sijaan käytettäväksi, ellet voi käyttää maitoa. Lisää liemeen mauksi esimerkiksi kermaa niin, että sitä on noin 8 dl.

Ruskista jauheliha omassa rasvassaan muruiksi sekoittaen paistinpannussa. Lisää kuoritut ja hienonnetut sipulit ja valkosipulinkyntset. Sekoita ja lisää tomaattimurska. Mausta hyvin ja jäähdytä.

Lado kevyesti öljytyyn vuokaan vuorotellen makaroneja ja jauhelihaseosta niin, että pintakerrokseksi jää makaronia tai pastaa.

Sekoita maito ja munat tai keitinliemi, kerma ja munat ja kaada vuokaan. Painele päällimmäiset makaronit liemeen ja ripottele juustoraaste pintaan. Kypsennä 175 asteessa noin 30 minuuttia tai kunnes munamaito hyytyy.

Tarjoa lisänä raikasta vihreää salaattia.