

Kesäkurpitsa- munakoisolasagne

GN-vuoka

800 g kesäkurpitsaa
800 g munakoisoa

350 g salottisipulia
25 g valkosipulia
700 g jauhelihaa
100 g tomaattipyrettä
1000 g tomaattimurskaa
25 g suolaa
3 g rouhittua mustapippuria

1000 g täysmaitoa
500 g kuohukermaa
50 g vehnä jauhoja
50 g vettä



Vinkki

Reseptin ainekset voi
misata valmiiksi
GN-vuokaan jo
edellisenä päivänä!

1. Huuhtele kesäkurpitsat ja munakoisot ja viipaloi ne pituussuunnassa noin puolen sentin paksuisiksi viipaleiksi.
2. Ruskista jauheliha.
3. Kuori ja hienonna sipulit. Lisää pannulle hienonnetut sipulit ja mausteet paistamisen loppuvaiheessa.
4. Lisää seokseen tomaattimurska ja -pyre sekä mausteet, kiehauta.
5. Kuumenna maito ja kuohukerma. Suurusta liemi vehnä jauholla ja mausta suolalla.
6. Lado vuokaan kesäkurpitsoja ja munakoisoja sekä kastikkeita vuorotellen.
7. Paista 160 asteisessa uunissa noin 1,5 tuntia.



Culinary Team
Finland