



Italienske kødboller
OPSKRIFT

Italienske kødboller



Tid 60 min
Ingredienser 5 genstande
Antal personer 4 x

Italienske kødboller

INGREDIENSER

- 1 glas DOLMIO® Ekstra Basilikum eller Smooth (500g)
- 25 små kødboller (500g hakket oksekød)
- 1 hakket løg
- Frisk pasta
- Evt. frisk oregano eller basilikum

TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONER

1. Brun det hakkede løg på panden.
2. Tilsæt kødboller og brun dem sammen med løget.
3. Hæld det hele i en ovnfast form.
4. Tilsæt DOLMIO® tomatsaucen.
5. Bag kødbollerne til de er gennemstegte (ca. 40 minutter ved 150°).
6. Servér med frisk pasta og dekorér evt. med frisk oregano eller basilikum.

Flere opskrifter som denne



[Traditionel familievenlig lasagne](#)

Tid

50 min

Ingredienser

5 items



[Pastagratin med kylling, broccoli & cherrytomater](#)

Tid

45 min

Ingredienser

7 items



[Mexicansk Tortilla Lasagne](#)

Tid

60 min

Ingredienser

10 items



[Lette og fyldte, bagte peberfrugter](#)

Tid

55 min

Ingredienser

8 items

Source URL: <https://www.dolmio.dk/opskrift/italienske-kodboller>