

DOLM!O

Italienske kødboller
OPSKRIFT

Italienske kødboller



Tid
60 min
Ingredienser
5 genstande
Antal personer
4 x
Italienske kødboller

Del

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

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® tomatsovcn.
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

Kind Graphic Divider-svg .s0 { fill: #b0bc22 }



[Traditionel familievenlig lasagne](#)

Tid

50 min

Ingredienser

5 items

[Se detaljer](#)



Pastagratin med kylling, broccoli & cherrytomater

Tid

45 min

Ingredienser

7 items

[Se detaljer](#)



Mexicansk Tortilla Lasagne

Tid

60 min

Ingredienser

10 items

[Se detaljer](#)



Lette og fyldte, bagte peberfrugter

Tid

55 min

Ingredienser

8 items

[Se detaljer](#)

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