



## Keitetyt makaronit

---

Ohje soveltuu myös pastan ja spagetin keittämiseen. Varmista keittoaika pussista.



**Työvälineet:**



kattila



siivilä



kauha

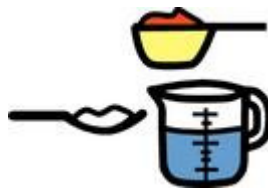


**mitta:**

teelusikka



**Valmistusaineet ja -määrät:**  
(4 annosta)



6 desilitraa makaronia



1½ litraa vettä



½ teelusikallista suolaa



## Valmistus:



1. Mittaa kannulla 1½ litraa vettä.



2. Laita kattila keittolevyllä ja kaada vesi kattilaan.



3. Laita keittolevy päälle. Valitse lämpötilaksi 6.





4. Odota kunnes vesi kiehuu ja lisää sitten suola veteen.



5. Lisää myös makaronit veteen.



6. Sekoita ja alenna keittolevyn lämpötilaa. Valitse lämpötilaksi 4.



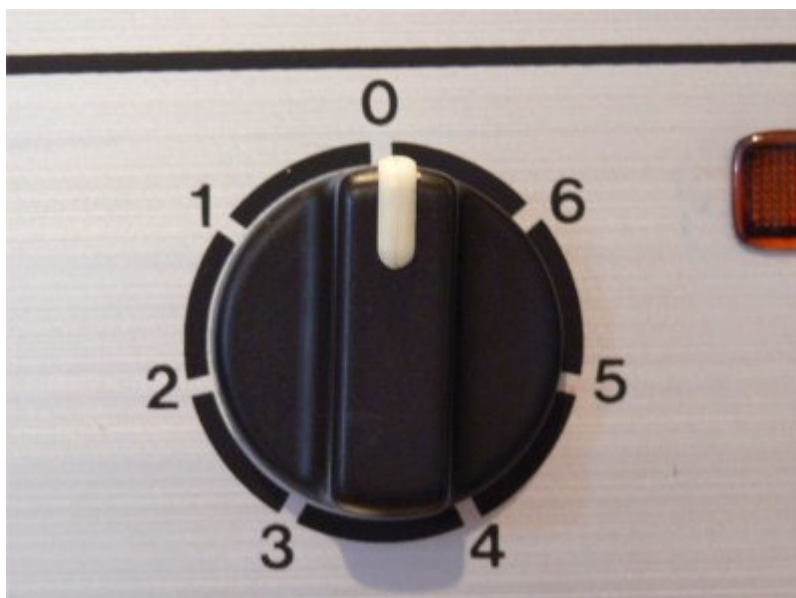
7. Keitä makaroneja kannen alla noin 10 minuuttia. **Tarkista keittoaika makaronipussista.**



8. Kaada vesi pois kattilasta siivilän avulla.



Muista myös sammuttaa keittolevy!



9. Huuhtele pikaisesti juoksevan veden alla ja kaada makaronit takaisin kattilaan.



10. Makaronit ovat valmiit!  
Tarjoa jauhelihakastikkeen kanssa.

Katso myös pastakastikkeen ohje.



Lähde: [www.papunet.net/materiaalit/](http://www.papunet.net/materiaalit/)