

RECIPE FOR S.O.M.E MEAL MACARONI & CHEESE

Ingredients in the White Sauce

2 Tbsp flour
2 Tbsp vegetable oil or melted butter
1 pound American Cheese
2 cups of milk
Pepper to taste

Other Ingredients:

1 pound of elbow macaroni
1 pound can of chopped tomatoes (optional)
5 or 6 oz. box of croutons (optional)

Directions

While the macaroni is cooking, prepare the white sauce. Mix the flour and oil in a sauce pan (make sure flour is completely dissolved). Over medium heat, add the milk. Stir constantly until the sauce becomes thick. Then add cheese a little at a time until it is all melted into the sauce. (You might want to reserve some of the cheese to put on top of the casserole.

When the macaroni is cooked and drained, and the white sauce is done, mix the macaroni, white sauce, chopped tomatoes, and croutons in a baking dish. Bake for 15 to 20 minutes at 350 degrees.

**DELIVER TO ST. DOMINIC'S PRIORY BY 9:30 A.M. THAT SATURDAY MORNING.*
THANK YOU FOR YOUR HELP!**

*You may freeze the macaroni and cheese and drop it off early. But please do not freeze it if you drop it off after noon the Thursday before the meal—it will not thaw in time.

RECIPE FOR S.O.M.E MEAL MEATLOAF

Combine in a large bowl:

2 pounds ground beef
1 cup dry bread crumbs
1 cub finely chopped onion
2 teaspoons dried parsley
1 teaspoon salt
½ teaspoon black or red pepper
½ teaspoon garlic powder
-or- 2 finely chopped cloves

Add:

2 eggs slightly beaten

Mix in:

6-8 oz or tomato juice or sauce

Directions

After combining all the ingredients, form a loaf out of the mixture and place it in a 2 pound (1-½ quart) loaf pan. Bake in a preheated oven at 350 degrees Fahrenheit for 1-½ hours. Cool, wrap in aluminum foil, tape your name on it, and refrigerate.

**DELIVER TO ST. DOMINIC PRIORY BY 9:30 A.M. THAT SATURDAY MORNING.*
THANK YOU FOR YOUR HELP!**

Note: The eggs and dry bread crumbs help keep the loaf from crumbling.

You may freeze the meatloaf and drop it off early. But please do not freeze it if you drop it off after noon the Thursday before the meal—it will not thaw in time.

La Receta Para Tan Otras Pudo Comer MACARRONES Y QUESO

Ingredientes en la salsa blanca

2 cucharas de sopa de harina
2 cucharas de sopa de aceite vegetal o de mantequilla derretida
queso americano de 1 libra
2 tazas de leche
Pimienta a probar

Otros ingredientes:

1 libra de macarrones del codo
poder de 1 libra de tomates, tajado
5 o 6 onzas. caja de cuscurreones

Direcciones

Mientras que los macarrones están cocinando, prepare la salsa blanca. Mezcle la harina y el aceite en una cacerola de la salsa (cerciórese de que la harina esté disuelta totalmente). Sobre calor medio, agregue la leche. Revuelva constantemente hasta que se convierta la salsa densamente. Entonces agregue el queso poco a la vez hasta que se derrita todo en la salsa. (Usted puede ser que quiera reservar algo del queso para poner encima de la cazuela.

Quando se cocinan y se drenan los macarrones, y se hace la salsa blanca, mezcle los macarrones, la salsa blanca, los tomates tajados, y los cuscurreones en un plato de la hornada. Cuezca al horno por 15 a 20 minutos en 350 grados.

**¡ENTREGUE AL PRIORATO DEL ST. DOMINIC DE 9:30 A.M. QUE SÁBADO MORNING.*
LE AGRADECE POR SU AYUDA!**

Usted puede congelar los macarrones y el queso y caerlo apagado temprano. Pero no lo congele por favor si usted lo cae apagado después de que mediodía el jueves antes de que comida-no deshiele a tiempo.

La receta para tan otras pudo comer la comida pan con carne

Cosechadora en un tazón de fuente:

2 libras de carne picada
migas de 1 pan secas de la taza
las cucharillas cortadas en trozos pequeños de 1 cebolla
2 del cachorro secaron el perejil
1 sal de la cucharilla
polvo del ajo de la cucharilla del ½ de la pimienta negra o roja
de la cucharilla del ½ o 2 clavos cortados en trozos pequeños
agregue 2 huevos batidos levemente
mézclese en 6-8 onza o jugo o salsa de tomate

Después de combinar todos los ingredientes, forme un pan fuera de la mezcla y colóquelo en una cacerola del pan de 2 libras (1 cuartos de galón del ½). Cuezca al horno en un horno precalentado en 350 grados de Fahrenheit por horas de 1 ½. Refresquíese, envuelva en papel de aluminio, grave su nombre en él, y refrigere.

ENTREGUE AL PRIORATO DEL ST. DOMINIC DE 9:30 A.M. ESE SÁBADO MORNING.* ¡GRACIAS POR SU AYUDA!

Nota: Los huevos y las migas de pan secas ayudan a guardar el pan de desmenuzar. el

*You puede congelar el pan con carne y caerlo apagado temprano. Pero no lo congele por favor si usted lo cae apagado después de que mediodía el jueves antes de que comida-no deshiele a tiempo.