

## MAKARONAI SU ANTIENOS ŠAŠLYKU IR PIEVAGRYBIAIS SŪRIO PADAŽE



### Gaminimas

1. Makaronus išverdame pasūdytame vandenyje (virimo laikas apie 5min). Kad makaronai nesusiklijuotu visada į vandenį ipilu šaukštą aliejaus.
  2. Šašlyką supjaustome smulkesniais gabaliukais ir apkepiname keptuvėje su šlakeliu aliejaus.
  3. Pievagrybius ir svogūną susmulkiname ir šiek tiek apkepiname kol svogūnai suminkštės ir taps skaidrūs.
  4. Piena šildome ant šiek tiek didesnės nei vidutinė kaitros (bet neužverdame), tada dedame tepamą sūrį ir prieskonius. Kaitiname ant nedidelės ugnies, kol masė sutirštės, pastoviai pamaišome.
  5. Į gylesnę lėkštę dedame makaronų lizdą, pievagrybius su svogūnais, antieną ir u-pilame sūrio padažu. Galima papuošti žalumynais.
- SKANAUS.

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.  
Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

450 g	pakuotės marinuoto antienos šašlyko (naudojau iš Kitchenme )
1 pakuotės	makaronų
200 g	pievagrybių
1	svogūno
šiek tiek	aliejaus kepimui
150 ml	pieno
70 g	tepamojo lydyto sūrio
pagal skonį	druskos ir maltų juodųjų pipirų
1/2 šaukštelio	malto muskato
1 šaukštelio	provanso žolelių mišinio