

Raudonųjų lęšių makaronai



Gaminimas

1. Keptuvėje įkaitinkite aliejų, suberkite smulkintus svogūnus su pjaustytais **dešrelėmis** ir keletą minučių pakepinkite. Įspauskite česnaką, pakepinkite dar 30 sekundžių.
2. Supilkite sultinį, pomidorus, pieną, suberkite makaronus ir prieskonius. Išmaišykite, užvirus uždenkite keptuvę ir troškinkite apie 15 minučių, kol makaronai suminkštės ir sugers padažą.
3. Keptuvę nukelkite nuo ugnies, įmaišykite pusę sūrio. Likusią mocarelą užbarstykite ant makaronų, keptuvę uždenkite dangčiu ir palikite porai minučių, kol sūris išsilydys.
4. Makaronus patiekite su smulkintais svogūnų laiškais.

Už receptą ir nuotraukas dėkojame **Skaniai sveikai**.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

150 g	Kitchen me antienos mėsos lazdelių
1 v.š.	aliejaus kepimui
1	svogūnas
3 skiltelės	česnako
400 ml	vištienos sultinio
1 skardinė	pomidorų savose sultyse
200 ml	pieno arba grietinėlės
200 g.	raudonųjų lęšių makaronų
žiupsnelis	jūros druskos
žiupsnelis	juodųjų pipirų
žiupsnelis	natūralių prieskonių makaronams
100 g	tarkuotos mocarelos