

## Tobulo skonio itališka vakarienė



### Gaminimas

1. Makaronus išvirkite taip, kaip nurodyta ant jų pakuotės.
2. Iškepkite didkepsnius: keptuvėje išlydykite šaukštelį aliejaus ir gerai įkaitinkite keptuvę, dėkite kepsnius, pakepkite kelias minutes, apverskite ir dar kelias minutes pakepkite. Iškepus pabarstykite pipirais, druska ir leiskite pastovėti 5 min.
3. Smulkiai supjaustykite svogūną ir pakepkite su ghee sviestu. Svogūnui suminkštėjus, berkite sukapotą česnaką ir užpilkite medų bei pomidorų tyrę. Viską pakepkite dar kelias minutes.
4. Makaronus sumaišykite su padažu ir riekelėmis pjaustytais didkepsniais. Galite pagardinti smulkiai tarkuotu parmezano sūriu.

Dėkojame už receptą Lieknos Bitės

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

2x220 g	Šviežias sausai brandintos jautienos didkepsnis
pagal poreikį	norimo kiekio makaronų
1 vnt.	svogūno
1 skiltelė	česnako
150 ml	pomidorų tyrės
1 v.š	skysto medaus
žiupsnelis	druskos; pipirų