

Makaronų apkepas su triušienos dešrelėmis



Gaminimas

1. Makaronus išvirkite pasūdytame vandenyje. Nupilkite vandenį ir atidėkite į šalį.
2. Keptuvėje įkaitinkite šlakelį aliejaus, dėkite kubeliais supjaustytas paprikas ir svogūnus. Kepkite tol, kol daržovės šiek tiek suminkštės. Tuomet dėkite griežinėliais pjaustytas česnako skilteles, pakepkite trumpai ir suverskite vienodais gabalėliais pjaustytas triušienos dešreles, pagardinkite druska ir maltais juodaisiais pipirais. Pamašant pakepkite 3-4 minutes. Išjunkite ugnį, sudėkite pomidorų padažą, špinatus, petražoles, suberkite išvirtus makaronus ir viską gerai išmaišykite.
3. Kepimo indą patepkite šiek tiek aliejumi. Sudėkite paruoštus makaronus, ant viršaus užberkite tarkuoto fermentinio sūrio ir kepkite 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 10-15 min. arba tol, kol sūris išsilydys ir gražiai apskrus.

Skanaus ;)

Už receptą dėkojame Oditėlės blogui!

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

2 x 250 g	Kitchen me Šviežių triušienos dešrelių
250 g	makaronų
2 vnt.	raudonųjų paprikų
1 vnt.	svogūno
3 skiltelių	česnako
50 g .	šviežių špinatų
3 v.š.	pomidorų padažo
žiupsnelio	pjaustytų šviežių petražolių
~50 g	fermentinio sūrio
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų