

Makaronų-kriauklelių apkepas



Gaminimas

1. Kepimo formą patepkite aliejumi. Makaronus apvirkite ir įdarykite **KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių faršu**. (Tiesiog išspauskite reikiamą kiekį faršo iš apvalkalo.)
2. Paprikų dribsnius lengvai pakepinkite aliejuje. Svogūną ir česnaką smulkiai supjaustykite, dėkite į keptuvę su įkaitintu aliejumi prie paprikų ir pakepinkite, kol taps permatomi.
3. Supilkite **SUSLAVIČIAUS** trintų pomidorų padažą „Daržovinis“ ir sudėkite pestą. Išmaišykite. Užvirinkite. Suberkite prieskonius, druską. Pakaitinkite 3-4 min., kad atsiskleistų prieskonių skonis, įpilkite dar 250 ml vandens arba, jei turite - pomidorų sulčių, ir užvirinkite.
4. Padažu užpilkite įdarytus makaronus, ant viršaus sudėkite mocarelą. Šaukite į orkaitę ir kepkite apie 40 min. Užberkite kietojo sūrio ir dar pakepkite apie 3-5 min.

VMG foto ir receptas iš knygos "Alfas vienas namuose". Nuoroda į knygą: https://alfoknyga.vmgonline.lt/prisijungimas?redirect_to=/
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	didelių makaronų-kriauklelių (conchiglioni)
250 g	KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių
200 g	mozarelos
50 g	tarkuoto kietojo sūrio
	Padažui:
1 šaukšteliu	paprikų dribsnių (arba pagal skonį)
kepimui	aliejaus
1	svogūno
1 skiltelės	česnako
1 stiklainio	Suslavičiaus trintų pomidorų padažo „Daržovinis“
1 šaukšto	saulėje džiovintų pomidorų pesto
Po šaukštelių	džiovinto raudonėlio ir džiovinto baziliko
žiupsnelis	Druskos, šviežiai grūstų juodųjų pipirų