



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

15 min. maistinga vakarienė dviems:



Gaminimas

1. Triušienos juosteles susmulkiname, gardiname druska ir pipirais, sumaišome su graikišku jogurtu
2. Į kepimo skardą dedame marinuotą triušieną, smulkintus pomidorus, špinatus, dedame dosnų šaukštą philadelphia sūrio ir viską dedame 15min. į orkaitę (180 laipsnių)
3. Kol kepa mėsos padažas, išverdame pasirinktus makaronus
4. Iškepus mėsos padažui, viską sumaišome su makaronais ir patiekiamo nedelsiant.

Skaunaus!

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

200 g	Šviežios triušienos mėsos juostelės LAPINO PUOTA
180 g	pasirinktos formos makaronų
150 g	špinatų
Du didesni/trys	mažesni pomidorai
	Philadelphia tepamas sūris
žiupsnelio	Graikiškas jogurtas, druska, pipirai