



ANTIENOS DIDKEPSNIS SU CUKINIJŲ-ŽIRNIŲ MAKARONAIS



Gaminimas

Morka supjaustoma šiaudeliais, ištrinama alyvuogių aliejumi, druska, pipirais, česnako granulėmis. Kepsnys kepamas orkaitėje pagal rekomendacijas, nurodytas ant pakuotės kartu su morkomis (morkos kepamos ~5 min ilgiau) Tuo pačiu metu verdami makaronai sūdytame vandenyje. (galima naudoti įvairios sudėties makaronus, pagal skonį) Išvirus makaronams, nusunkiamas vanduo, dedamas sviestas, viskas išmaišoma, dedama į lėkštę. Šalia dedama mėsa, morkų šiaudeliai, apšlakstoma čili padažu ir puošiama sultenėmis. SKANAUS!

Už receptą dėkojame Tina gamina.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

300 g	Kitchen me antienos file didkepsnio
1	morka
1 stiklinė	cukinijų-žirnių makaronų
1 a.š.	sviesto
1 v.š.	alyvuogių aliejaus
pagal skonį	Druska, pipirai, česnakų granules
pagal poreikį	Sweet-chili padažo
	Sultenės patiekimui