



ANTIENOS "TULPĖS" SU MAKARONAIS PIEVAGRYBIŲ IR POMIDORŲ PADAŽE



Gaminimas

1. Antieną iškepame orkaitėje pagal instrukcijas nurodytas ant pakuotės.
2. Pasūdytame vandenyje šiek tiek apverdame makaronus (ne iki pilno išvirimo, nes dar troškinsis padaže).
3. Keptuvėje ant šlakelio aliejaus ar tirpinto sviesto apkepiname smulkintą česnaką, tada beriame griežinėliais pjaustytus pievagrybius ir dar pakaitiname kelias minutes.
4. Į tą pačią keptuvę su pievagrybiais dedame apvirtus makaronus, pomidorus, pilame sultinį ir verdame ant vidutinės kaitros dar apie 5-10min. Vėliau pilame grietinėlę, beriame prieskonius ir dar pakaitiname apie 5min. SKANAUS

Už receptą dėkojame Nuo užkandžio iki deserto.
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1 pakuotės	marinuotų antienos
200-250 g	makaronų
1 skardinės	konservuotų smulkintų pomidorų savo sultyse
50-70ml	riebios grietinėlės
100 - 150 g	pievagrybių
2 skiltelių	česnako
žiupsnelio	druskos
žiupsnelio	maltų juodųjų pipirų
200 ml	sultinio
	džiovintų žalumynų
šiek tiek	aliejaus ar sviesto kepimui