



Makaronų salotos su antienos lazdelėm



Gaminimas

- Makaronus išverdame pagal instrukciją ant pakuotės ir atvėsiname.
2. Antienos lazdeles supjaustome griežinėliais ir pakepiname ant šiek tiek aliejaus, kol gražiai paskrus.
3. Į dubenį sudedame kubeliais pjaustytus fermentinį sūrį ir obuolį, salierą ir susmulkintus laikinius česnakus. Suberiame makaronus ir pakepintus lazdelių gabaliukus ir viską gerai išmaišome. Padalijame salotas per pusę ir sumaišom su dviem skirtingais padažais.
4. Vieną padažą salotom paruošiam sumaišydami majonezą, krienus, citrinos žievelę ir sultis bei pagardindami druska ir pipirais.
5. Kitam padažui toje pačioje keptuvėje, kur kepė lazdelės, likusiuose riebaluose pakepiname česnaką, kol pasklis gardus aromatas ir užpilame ant makaronų salotų.

Gardžių pietų linki [Alkanas Qrmis!](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g	Kitchen me antienos mėsos lazdelių
1 vnt.	obuolys
1 vnt.	saliero kotas
3 skiltelės	česnako
keletos	laiškinių česnakų
100 g	fermentinio sūrio
100 g	makaronų
	Padažui:
2 v.š.	majonezo
1 v.š.	krienų
1 v.š.	nutarkuotos citrinos žievelės
1 v.š.	citrinos sulčių
žiupsnelis	druskos, pipirų