

ŽALIŲJŲ LĘŠIŲ MAKARONAI SU ANTIENA IR ŠPINATŲ PADAŽU



Gaminimas

Iš anksto keamos antienos kulšėlės, jas atvėsinus mėsa pasmulkinama. Makaronai verdami pagal rekomendacijas ant pakelio. Tuo tarpu ruošiamas padažas: Saulėje dž.pomidorai dedami į įkaitintą keptuvę (aliejaus nereikia, jie patys turi to aliejuko). Ant viršaus dedami špinatai, pakepinama kol sukrenta. Pilama grietinėlė, dedamas pesto, beriama druska, pipirai ir pakepinama kelias minutes. Padažo ingredientai sutrinami blenderiu ir užpilami ant nusunktų makaronų. Ant viršaus dedami juodieji česnakai, sūris, daigai, plėšyta antiena.

Už receptą dėkojame Tina gamina.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

2 stiklinės	makaronų
50 g	tarkuoto kietojo sūrio
	Juodasis česnakas
	Švieži daigai
	Kepta antienos kulšelių plėšyta mėsa
	Padažo ingredientai:
1/2 stiklinės	grietinėlės
6	konservuoti saulėje dž.pomidorai
2 saujos	šviežių špinatų
	Druska, pipirai
1 v.š.	citrinos sulčių
1 v.š.	pomidorų pesto