



Idėja šeimos pietums : kietagrūdžiai makaronai su triušienos dešrelėmis



Gaminimas

Užstatykite virti makaronus pasūdytame vandenyje, o kol virs, keptuvėje pakepkite **šviežias triušienos dešreles** (*abi puses po 6 minutes, iš viso 12 minučių*). Pakepkite smulkiai pjaustytą svogūną, žirnelius su smulkintomis morkomis. Galite palengvinti gamybą, jei nenorite kepto svogūno: į išvirtus ir nukoštus makaronus suberkite atšildytus žirnelius su morkytėmis ir keletą minučių maišant pašildykite (tuomet daržovės bus mažiau termiškai apdorotos ir gaivesnės).

Sumaišę virtus makaronus su daržovėmis, suberkite mažais kąsneliais pjaustytas keptas dešreles (galite vietoje keptų rinktis virtas). Užberkite saldžiosios paprikos miltelių.

... Ir puikūs pietūs šeimynai pagaminti!

Už receptą ir idėjas dėkojam Gintarei iš **VIRŠ OBELŲ**

Receptus įamžino nuotraukose Darius iš www.grafas.lt

Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

250 g	kietagrūdžių kviečių makaronų
200 g	šaldytų žirnelių ir morkų mišinio
250 g	Kitchen me šviežių triušienos dešrelių
1 vnt.	mažas svogūnas
2 v.š.	aliejaus kepti
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	saldžiosios paprikos miltelių