

## Makaronų-kriauklelių apkepas



### Gaminimas

1. Kepimo formą patepkite aliejumi. Makaronus apvirkite ir įdarykite **KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių faršu**. (Tiesiog išspauskite reikiamą kiekį faršo iš apvalkalo.)
2. Paprikų dribsnius lengvai pakepinkite aliejuje. Svogūną ir česnaką smulkiai supjaustykite, dėkite į keptuvę su įkaitintu aliejumi prie paprikų ir pakepinkite, kol taps permatomi.
3. Supilkite **SUSLAVIČIAUS** trintų pomidorų padažą „Daržovinis“ ir sudėkite pestą. Išmaišykite. Užvirinkite. Suberkite prieskonius, druską. Pakaitinkite 3-4 min., kad atsiskleistų prieskonių skonis, įpilkite dar 250 ml vandens arba, jei turite - pomidorų sulčių, ir užvirinkite.
4. Padažu užpilkite įdarytus makaronus, ant viršaus sudėkite mocarelą. Šaukite į orkaitę ir kepkite apie 40 min. Užberkite kietojo sūrio ir dar pakepkite apie 3-5 min.

**VMG foto ir receptas iš knygos "Alfas vienas namuose". Nuoroda į knygą:** [https://alfoknyga.vmgonline.lt/prisijungimas?redirect\\_to=/](https://alfoknyga.vmgonline.lt/prisijungimas?redirect_to=/)  
Atgal į receptų sąrašą

### INGREDIENTAI

|               |  |
|---------------|--|
| 250 g         | didelių makaronų-kriauklelių (conchiglioni)      |
| 250 g         | KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių           |
| 200 g         | mozarelos  |
| 50 g          | tarkuoto kietojo sūrio                           |
|               | Padažui:   |
| 1 šaukšteliu  | paprikų dribsnių (arba pagal skonį)              |
| kepimui       | aliejaus   |
| 1             | svogūno  |
| 1 skiltelės   | česnako  |
| 1 stiklainio  | Suslavičiaus trintų pomidorų padažo „Daržovinis“ |
| 1 šaukšto     | saulėje džiovintų pomidorų pesto                 |
| Po šaukštelių | džiovinto raudonėlio ir džiovinto baziliko       |
| žiupsnelis    | Druskos, šviežiai grūstų juodųjų pipirų          |