



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

ANTIENOS KULŠELIŲ SULTINYS



Gaminimas

Mėsa pakepama aliejuje kol apskrunda.
Dedamos smulkintos morkos ir česnakas, pabarstoma pipirais.
Pakepinama 3- 5 min. ant vidutinės kaitros.
Tuo tarpu puode užverdama vanduo (~2 l.), dedamas sultinio kubelis.
Užvirus į puodą sudedama mėsa su morka.
Verdama apie 15-20 min ant vidutinės kaitros.
Pabaigoje dedami makaronai, verdami pagal ant pakelio nurodytas rekomendacijas, 7-12 min.
SKANAUS!

Už receptą dėkojame Tina gamina.
[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

500 g	Lapino puotos kulšelių mėsos
1	morka
Saujelė mėgstamų	smulkių makaronų
1	sultinio kubelis
3 skiltelės	česnako
pagal skonį	Druska, pipirai