

Makaronai su ančių kulšelių mėsa



Gaminimas

Antienos kulšelių mėsą pabarstome druska ir pipirais ir kepame įkaitintoje keptuvėje apie 12 minučių. Tuo metu verdame makaronus į verdantį pasūdytą vandenį įpylę šaukštą aliejaus. Ruošiamo padažą: ant sviesto pakepiname smulkiai supjaustytą svogūną, papriką ir pomidorą, supilame pomidorų padažą, skaniname druska ir pipirais. Antienos gabaliukus sumaišome su padažu ir makaronais, apibarstome sūriu.

Už receptą dėkojame Monika Oliv.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

340 g	Lapino puota ančių kulšelių mėsos
500 g	mėgiamos formos makaronų
500 ml	pomidorų padažo
0,5	raudonosios paprikos
1	pomidoro
Nedidelės skiltelės	svogūno
Nedidelio gabalėlio	sviesto
Saujos parmezano	sūrio pabarstymui
1 v.š.	alyvuogių aliejaus
pagal skonį	Druskos ir pipirų