



LAPINO PUOTA  
LAPSAS MIELASTS  
REINUVADERI PIDUSŌŌK

## PAPRASTI, BET NEPRASTI FUSILI MAKARONAI SU ANČIUKŲ ŠIRDELĖMIS



### Gaminimas

Ant aliejumi įkaitintos keptuvės pakepiname česnaką, dedama smulkintus pomidorus, dar pakepiname kelias minutes. Į tą pačią keptuvę dedame smulkintas ančiukų širdeles ir kepame, kol paruduos. Gardiname druska ir pipirais.

Makaronus išverdame pagal nuorodas.

Serviruojame ir ragaujame netrukus.

Už receptą dėkojame BET PIRMIAUSIA MAISTAS.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1	česnako
	mini pomidoriukų
340 g	ančiukų širdelių
	fusili makaronų