



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Špinatų makaronai su tirštu sūrio ,mėsos ir daržovių padažu



Gaminimas

1. Morkas ir svogūnus nuvalykite ir susmulkinkite.
2. Pievagrybius supjaustykite.
3. Iš cukinijos padarykite makaronus (*naudokite spec. peiliuką*). Likusį cukinijos viduriuką supjaustykite.
4. Į didelę ir gilią keptuvę pilkite šlakelį aliejaus ir dėkite antienos mėsą, svogūnus, morkas, pievagrybius. Uždenkite dangčiu ir troškinkite iki atsiras sulčių. Tuomet apibarstykite miltais ir gerai išmaišykite. Susidarę sultys turi sutirštėti.
5. Troškinimo pabaigoje dėkite cukinijos makaronus, kapotus krapus, įspaukite česnaką, pagardinkite pipirais ir druska. Patroškinkite iki cukinija šiek tiek suminkštės ir sudėkite tepamą sūrėlį. Viską išmaišykite ir uždenkite.
6. Išvirkite makaronus ir patiekite su paruoštu padažu. Ant viršaus pagarstykite tarkuoto parmezano. Galite išvirtus makaronus sumaišyti su padažu keptuvėje.

Skanaus !!!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame Skanu, gražu ir su meile...Rita.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

| | |
|-------------|--|
| 250 g | makaronų su špinatais ir kiaušiniiais Tagliolini Dalla Costa |
| 2 x 340 g | Lapino puotos ančių kulšelių mėsos (troškinti,kepti) |
| 50 g | parmezano |
| 1 vnt. | cukinija |
| 6 vnt. | dideli pievagrybiai |
| 2 vnt. | svogūnai |
| 3 skiltelės | česnako |
| 3 vnt. | morkos |
| saujelė | šv. krapų |
| 4 v.š. | alyvuogių aliejaus |
| žiupsnelis | druskos |
| žiupsnelis | pipirų mišinio |
| 2 v.š. | spelta miltų |
| 3 v.š. | natūralaus skonio tepamo sūrelio |