

## Makaronai su kalakutiena



### Gaminimas

1. Makaronus išverkite pasūdytame vandenyje, perpilkite šaltu vandeniu, kad nebūtų sulipę, ir dėkite į šalį, kol bus ruošiama mėsa.
2. Nulupkite ir supjaustykite pomidorus, juos pakepinkite įkaitusiame aliejuje.
3. Mėsą paskaninkite druska bei pipirais, išmaišykite ir dėkite į keptuvę su pomidorais. Kepkite ant vidutinės ugnies, kol apkepa ir sudėkite virtus makaronus ir išmaišykite.
4. Viską pakepinkite 5-8 min., dėkite pomidorų padažą, išmaišykite ir dar pakepinkite 3-5 min.. Tada apibarstykite tarkuotu sūriu, išjunkite ugnį ir uždenkite dangčiu, kad sūris išsilydytų. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

300 g.	Lapino puota švž. smulkinta kalakutiena
400 g.	Makaronai
2 vnt.	Pomidorai
5 v.š.	Pomidorų padažas
200 g.	Tarkuotas fermentinis sūris
Pagal poreikį	Aliejus
Pagal skonį	Druska
Pagal skonį	Malti juodieji pipirai