

## Makaronų lizdeliai įdaryti kalakutiena, sūrių padaže



### Gaminimas

1. Pasiruoškite įdarą. Smulkintą kalakutieną išmaišykite su persilado prieskoniais, mėsą palikite 30 min. kambario temperatūroje.
2. Kepimo skardą išdėliokite nevirtais makaronų lizdeliais. Lizdelius užpildykite paruoštu mėsos įdaru.
3. Į skartą įpilkite vandens, kad beveik apsemtų paruoštus lizdelius. Pašaukite į 220 C įkaitintą orkaitę 30-40 min.
4. Pasiruoškite padažą. Į įkaitintą keptuvę sudėkite rikota ir tarkuotą sūrį, supilkite grietinėlę, viską gerai išmaišykite, pagardinkite prieskoniais ir kaitinkite nuolat maišant iki padažas pasidarys klampus.
5. Iš orkaitės išimkite skardą ir aplikite paruoštu padažu, pabarstykite likusiu sūriu. Sumažinkite temperatūrą iki 180 C ir dar pakepkite apie 10-15 min.
6. Prieš tiekiant pagardinkite šviežio baziliko lapeliais. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

1,300 kg	Lapino puota švž. smulkintos kalakutienos
20 vnt.	kietųjų kvietinių makaronų lizdelių su špinatais (Tagliatelle)
pagal skonį	persilado prieskonių (be druskos)
Padažui:	
2 indelių (po 420 g)	plakamosios grietinėlės 35% riebumo
250 g	rikota sūrio
200 g	rinktinių tarkuotų sūrių mišinio makaronams
pagal skonį	persilado prieskonių (ar kitų mėgstamų)
pagal skonį	druskos
pagal skonį	pipirų
Pabarstymui:	
50 g	rinktinių tarkuotų sūrių mišinio makaronams
pagal poreikį	šviežio baziliko