



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSŌŌK

MAKARONAI SU TRIUŠIENA IR KALFIORU



Gaminimas

Pirmiausia mažais gabalėliais supjaustau triušieną, šoninę, svogūną. Žiedynais supjaustau kalafiorą.

☐Keptuvėje apkepinu šoninę ir ją atidedu.

☐Toje pačioje keptuvėje apkepinu triušieną, pagardinu prieskoniais, ją taip pat atidedu.

☐Tuomet į keptuvę dedu svogūną, čiobrelį, įspaudžiu česnaką, vos apkepu ir į keptuvę gražinu triušieną bei šoninę.

☐Viską išmaišau, pilu sultinį ir uždengus dangtį troškinu ~15min.

☐Po 15min. sumažinu kaitrą, supilu grietinėlę, pagal skonį beriu druskos ir pipirų ir troškinu dar ~15min.

☐Tuo metu užkaičiu virti makaronus. Verdu kaip nurodyta ant pakuotės.

☐Išvirusius makaronus dedu į lėkštę, ant viršaus pilu padažą.

Už receptą ir nuotrauką dėkojame Liežuvis food.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

200 g	Triušienos kumpelių mėsos
150 g	rigatoni makaronų
100 g	kalafiorų
50 g	šoninės
1 vnt.	svogūno
2 skiltelių	česnako
200 g	vištienos sultinio
150 g	grietinėės
0,5 a.š	šviežiaus čiobrelio
žiupsnelio	Druskos/pipirų