



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

Makaronai su žirneliais ir triušiena



Gaminimas

1. Keptuvėje ištirpinkite Ghi sviestą, sudėkite **triušienos mėsą** ir kepkite apie 8-10 min., nuolant maišant.
2. Kol ruošiate mėsą, išvirkite makaronus, kaip nurodyta ant pakuotės.
3. Kepamą mėsą pagardinkite druska, pipirais, smulkintu česnaku ir mėgiamomis prieskoninėmis žolelėmis (naudojome **SUPER Garden šaltyje džiovintą česnaką, petražoles ir čiobrelius**), supilkite grietinėlę ir viską gerai išmaišykite.
4. Žaliuosius žirnelius suberkite ant ruošiamos mėsos, viską išmaišykite ir dar apie 5-7 min. patroškinkite.
5. Išvirtus makaronus nukoškite ir suberkite ant mėsos ir žirnelių. Viską gerai išmaišykite ir dar apie 2-3 min. pakaitinkite.
6. Išjungus viryklę dar 2-3 min. leiskite patiekalui pailsėti.
7. Patiekiant paruoštus makaronus galite pagardinti smulkintu kietuoju sūriu. Buon appetito!

Gardūs linkėjimai nuo UAB "Baltic Larus" kolektyvo!
Už prieskonines žoleles ir daržoves dėkojame **SuperGarden**.



INGREDIENTAI

2x250 g	Lapino puotos šviežios triušienos mėsos (troškinti, kepti)
200 g	35% grietinėlės
400 g	žaliųjų žirnelių (šaldytų arba šviežių)
žiupsnelis	Super Garden šaltyje džiovinto česnako granulių
mėgiamų	prieskoninių žolelių
pagal skonį	druskos, maltų juodųjų pipirų
Ghi sviesto	kepimui
500 g	pilno grūdo makaronų

[Atgal į receptų sąrašą](#)