

Makaronų lizdeliai su triušiena



Gaminimas

1. Sumalkite triušieną (arba naudokite **smulkintą triušieną**) ir sumaišykite su nurodytais ingredientais.
2. Paruoškite padažą: naudokite keptuvę su nesvytančia danga. Dėkite gabalėlį sviesto, smulkintą svogūno puselę, spaustą česnaką ir pakepinkite. Dėkite miltus, maišykite, pakepinkite. Supilkite grietinėlę, maišykite, dėkite prieskonius, druską. Užvirkite, maišykite iki vientisos masės.
3. Į padažą sudėkite sausus makaronų lizdelius. Lizdelių nespauskite.
4. Ant viršaus lizdelių dėkite susmulkintą triušieną ir džiovintus pomidorus. Faršą padalinkite lygiomis dalimis kiekvienam lizdeliui.
5. Pabarstykite sūriu ir žaluma. Galite pabarstyti smulkintų džiovintų pomidorų.
6. Užpilkite sultiniu iki lizdelių viršaus. Sultinio negailėkite, nes makaronai išbrinks ir jis susigers.
7. Uždenkite dangčiu ir virkite 15-20 min.

Skanių ir malonių akimirų !!!

Dėkojame **Skanu, gražu ir su meile... Rita** už receptą!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

250 g (1 pak.)	Šviežia
1 vnt.	kiaušinio
3 v.š.	riebios grietinėlės
1 v. š.	pomidorų padažo
1 v. š.	garstyčių
1 vnt.	nedidelio smulkinto svogūno
2 skiltelių	nedidelio smulkinto svogūno, 2 skiltelių trinto česnako
pagal skonį	pipirų
Padažui:	
1/2 vnt.	svogūno
2 skiltelės	česnako
pagal poreikį	mėgstamų žolelių prieskonių, druskos
250 ml	grietinėlės
1 v.š.	miltų
gabalėlis	sviesto
Viršui:	
pagal poreikį	smulkintos žalumos
pagal poreikį	džiovintų pomidorų

pagal poreikį

džiovintų pomidorų, tarkuoto sūrio
(parmezano ir paprasto fermentinio
sūrio)

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/makaronu-lizdeliai-su-triusiena.htm?tpl=pdf&type=fox