



LAPINO PUOTA
LAPSAS MIELASTS
REINUVADERI PIDUSÖÖK

TROŠKINTA TRIUŠIENA SU MAKARONAIŠ IR PESTO PADAŽU



Gaminimas

1. Keptuvėje įkaitinkite šlakelį aliejaus, sudėkite gabalėliais pjaustytą triušieną ir kepkite 5 min.
2. Tada berkite makaronus ir užpilkite karštu vandeniu, kad viską pilnai apsemtų.
3. Ant nedidelės ugnies troškinkite tol, kol makaronai bus beveik išvirę. Jei kepimo metu vanduo išgaruos ir makaronai nebus išvirę, įpilkite papildomai vandens.
4. Galiausiai padidinkite ugnį, sudėkite per pusę perpjautus pomidoriukus, dėkite pesto padažą, pagardinkite druska, maltais juodaisiais pipirais, viską gerai išmaišykite.
5. Patiekite iš karto, kai tik pomidoriukai sušils ir šiek tiek suminkštės.

Skanaus ;)

p.s. rinkites makaronus, kurie greitai išverda. Recepte naudoti makaronai, kurių virimo laikas 3-4 min. Už receptą dėkojame Oditėlės blogui.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

200 g	Lapino puotos triušienos juosmeninės dalies file;
8-10 vnt.	vyšninių pomidoriukų
200-250 g	smulkių makaronų
šlakelio	karšto vandens
2-3 a.š.	pesto padažo
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų;