

Neįtikėtinai skonio makaronų lizdeliai su vištiena



Gaminimas

1. Pasiruoškite įdarą. Smulkintą vištieną išmaišykite su persilado prieskoniais, mėsą palikite 30 min. kambario temperatūroje.
2. Kepimo skardą išdėliokite nevirtais makaronų lizdeliais. Lizdelius užpildykite paruoštu mėsos įdaru.
3. Pasiruoškite padažą. Į įkaitintą keptuvę supilkite grietinėlę, tarkuotą sūrį viską gerai išmaišykite, pagardinkite prieskoniais ir kaitinkite nuolat maišant iki padažas pasidarys tirštesnis.
5. Makaronų lizdelius apšildykite paruoštu padažu, pabarstykite likusiu sūriu. Sumažinkite temperatūrą iki 180 C ir dar pakepkite apie 10-15 min.
6. Prieš tiekiant pagardinkite šviežiais žalumynais. Skanaus!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

| | |
|---------------|---|
| 1 kg. | Lapino puota švž. smulkinta vištiena |
| žiupsnelis | prieskonių mėšai |
| žiupsnelis | pipirų |
| žiupsnelis | persilado |
| 20 vnt. | makaronų lizdeliai su špinatais (Tagliatelle) |
| | Padažiui: |
| 2 indelių | plakomosios grietinėlės 35% |
| 250 g | tarkuoto sūrio |
| pagal skonį | persilado prieskonių (ar kitų mėgiamų) |
| pagal poreikį | šviežių žalumynų |