Makaronų užkepėlė su daržovėmis ir kietuoju sūriu DŽIUGAS®



Ingredientai

600 g	makaronų "kaspinėliai"
3	paprikos
3	cukinijos
3	pomidorai
3 skiltelės	česnako
truputis	bazilikų
1 arbatinis šaukštelis	petražolių
2 šakelės	krapų
1 sauja	špinatų
pagal skonį	makaronų prieskonių
2 arbatiniai šaukšteliai	adžikos
300 g	krevečių
1	lydytas sūrelis "Mildutė"
150 g	tarkuoto sūrio DŽIUGAS

Paruošimas

Makaronus išvirti. Keptuvėje pakepinti-patroškinti kubeliais pjaustytą papriką, smulkintą česnaką ir griežinėliais pjaustytą cukiniją. Kai daržovės suminkštėja dėti atšildytas krevetes, smulkintus špinatus ir petražoles, krapus, prieskonius ir patroškinti. Tada dėti didelį šaukštą lydyto sūrelio ir šaukštą adžikos ir išmaišyti.

Į indą, kuriame kepsite dėti dalį makaronų, ant viršaus daržovių sluoksnį ir vėl sluoksnį makaronų. Užtepti šaukštą adžikos, dėti pomidoro griežinėlius ir užberti smulkintą sūrį DŽIUGAS. Viską kepti orkaitėje apie 10-15 min., kol sūris išsilydys ir šiek tiek apskrus. Skanaus.