Zapiekanka makaronowa z warzywami i serem twardym DŽIUGAS®



Składniki

600 g	makaronu
3	papryki
3	cukinie
3	pomidory
3 ząbki	czosnku
trochę	bazylii
1 łyżeczka	pietruszki
2 gałązki	koperku
1 garść	szpinaku
do smaku	przyprawy do makaronu
2 łyżeczki	adżiki
300 g	krewetek
1	serek topiony „Mildutė”
150 g	tartego sera DŽIUGAS

Przyrządzanie

Makaron ugotować. Na patelni usmażyć-podusić paprykę pokrojoną w kostkę, posiekany czosnek i cukinię pokrojoną w plasterki. Gdy warzywa zmiękną, dodać rozmrożone krewetki, posiekany szpinak i pietruszkę, koperek, przyprawy i dusić przez chwilę. Następnie dodać dużą łyżkę serka topionego i łyżkę adżiki oraz wymieszać.

Do naczynia do pieczenia włożyć część makaronu, na wierzch warstwę warzyw i ponownie warstwę makaronu. Posmarować adżiką, ułożyć plasterki pomidora i posypać tartym serem DŽIUGAS. Smacznego!