

Makaronai

Kilusi iš Italijos karalienė Bona atvežė ne tik virtuvės naujoves, bet ir makaronus. Nuo to laiko makaronai tapo labai svarbus patiekalas Lietuvai. Juos valgė net pats Žygimantas Augustas.

Makaronų ingredientai:

- Makaronai (tinka visi)
- Druskos (pagal skonį)

Gaminimo instrukcija:

1. Pasirinktus makaronus įdėkite į verdantį vandenį. Makaronus reikia virti 7 min. ir pagardinti druska.
2. Makaronus dėkite į indą, kuriame valgysite ir užpilkite padažu.

Padažui reikės:

- Sūrio 200 gr.
- Sviesto 50 gr.
- Miltų 2 v.š.
- Pieno 1 stikl.
- Druskos, pipirų, kitų mėgiamų prieskonių po 1 žiups.

Gaminimo instrukcija:

1. Gilioje keptuvėje išlydykite sviestą, suberkite miltus ir maišant kepinkite porą minučių. Plona srovele supilkite pieną, labai gerai išplakite šluotele, kad nebūtų gumuliukų ir kaitinkite iki užvirimo ir dar porą minučių, kol šiek tiek sutirštės.
2. Galiausiai suberkite tarkuotą sūrį, įberkite druskos (jos gali ir nereikėti, nes sūris suteikia sūrumo), pipirų, kitų mėgiamų prieskonių arba prieskoninių žolelių, galite spausti česnako, gerai išmaišykite.
3. Į paruoštą padažą suberkite jau išvirtus makaronus ir porą minučių viską pašildykite.
4. Sūrio padažas tiks ne tik prie makaronų, bet ir prie ryžių, jo galima įdėti ir į bulvių košę. Šiam padažui galima naudoti įvairius sūrius ar jų mišinius, taip gausite vis kitokį skonį.

SKANAUS!

Emilija J. 6d



