

## Makaronai su balzamiko padažu ir saulėje džiovintais pomidorais



LENGVAS ITALIJOS  
DVELKSMAS NAMUOSE!

### INGREDIENTAI



- 200 g “Alce Nero” Tagliatelle makaronų;
- Keli “Alce Nero” saulėje džiovinti pomidorai;
- 3 – 5 arb. š. “Alce Nero” balzamiko acto;
- Šlakelis alyvuogių aliejaus;
- 1 mėlynasis svogūnas;
- Kelios skiltelės česnako;
- 100 g vyšninių pomidorų;
- Ryšulėlis baziliko lapelių

### KAIP GAMINTI



1. Įdėkite virti makaronus. Kol makaronai verda, pasiruoškite padažą.
2. Keptuvėje su šiek tiek aliejaus apkepkite smulkiai pjaustytą svogūną bei česnaką. Sudėkite vyšninius pomidorus, saulėje džiovintus pomidorus bei įpilkite balzamiko actą. Kepkite kartas nuo karto pamaišydami apie 10 minučių, kol pomidorai suminkštės. Kepimo eigoje įpilkite šiek tiek vandens, kad padažas gautųsi skystesnis. Įdėkite baziliko lapelius.
3. Sudėkite išvirusius makaronus ir išmaišykite.



Išskirtinio skonio  
itališka vakarienė,  
kuri tikrai nepaliks  
abejingų – lengvai  
pagaminami ir  
nepaprastai skaniai  
ragaujama!



LIVIN

