МАКАРОННАЯ ЗАПЕКАНКА С ОВОЩАМИ И ТВЕРДЫМ СЫРОМ DŽIUGAS®

Ingredientai

600 г	макарон "бантиков"
3	паприки
3	цуккини
3	помидоры
3 дольки	чеснока
немножко	базилика
1 чайная ложка	петрушки
2 капли	укропа
1 грость	шпината
по вкусу	приправ для макарон
2 чайные ложки	аджики
300 г	креветок
1	плавленный сырок "Mildutė"
150 г	тертого сыра DŽIUGAS

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сварить макароны. В сковороде пожарить – потушить нарезанную кубиками паприку, измельченный чеснок и нарезанную ломтиками цуккини. Когда овощи станут мягкими, положить размороженные креветки, нарезанный шпинат и петрушку, укроп, приправы и потушить. Затем добавить большую ложку плавленного сыра и ложку аджики, перемешать.

В посуду для запекания положить часть макарон, сверху слой овощей и снова слой макарон. Намазать ложку аджики, добавить ломтики помидора и посыпать тертым сыром DŽIUGAS. Всё запекать в духовке около 10-15 мин., пока сыр не расплавится и немного не поджарится. Приятного аппетита!