

Makaron muszle zapiekany z mięsem mielonym i pieczarkami



RYBKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron (duże muszle)	300 g
mięso mielone	400 g
cebula	1 szt.
pieczarki	300 g
papryka czerwona	1 szt.
sól do smaku	
pieprz	do smaku
Majeranek suszony Prymat	do smaku
ząbki czosnku	2 szt.
olej do smażenia	
przecier pomidorowy	2 łyżeczki
natka pietruszki	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować wg przepisu na opakowaniu, dobrze odcedzić. Na patelni rozgrzać olej. Wrzucić pokrojoną w kostkę cebulę, paprykę, ząbki czosnku, mięso mielone (dobrze rozdrobnić na patelni) oraz przyprawy. Smażyć ok. 15 min. Następnie dodać oczyszczone i pokrojone w plasterki pieczarki. Udusić. Na koniec dodać przecier pomidorowy, wymieszać, zdjąć z ognia. Poczekać aż ostygnie.

Naczynie żaroodporne wysmarować tłuszczem. Muszle nadziewać przygotowanym farszem i kłaść jedna obok drugiej w naczyniu.

Danie wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st. C, na ok. 20-30 min (jeśli wcześniej nie smażyliście mięsa mielonego - tak jak podałam w przepisie, to zapiekajcie potrawę dłużej). Po wyłożeniu na talerze posypać natką pietruszki.

Smacznego!