

Zapiekane muszle ze szpinakiem wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron muszle 1/2 opakowania
sól do wody

Farsz do muszli:

masło 1 łyżka
olej 1 łyżka
cebula 1 sztuka
szpinak mrożony 200 gramów
feta 50 gramów
serek śniadaniowy 50 gramów
mozzarella 50 gramów
suszone pomidory z ziołami 5 sztuk
Gałka muskatołowa cała Prymat 1 szczypta
Czosnek suszony Prymat 1 łyżeczka
Pieprz czarny Prymat w młynku do smaku

Sos pomidorowy:

cebula 1 sztuka
czosnek 1 ząbek
olej z suszonych pomidorów 2 łyżki
Papryka węgierska słodka mielona Prymat 2 łyżeczki
sól morska Prymat w młynku do smaku

Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku
cukier	1 łyżeczka
pomidory w puszcze	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotuj we wrzącej wodzie zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Wodę do gotowania makaronu dopraw solą morską a kiedy makaron będzie gotowy odcedź i odstaw do ostygnięcia.

Sos pomidorowy:

Do garnka wlej olej z suszonych pomidorów i podsmaż na wolnym ogniu pokrojoną cebulę oraz czosnek, następnie dodaj paprykę węgierską i na wolnym ogniu podsmażaj do momentu uzyskania pomarańczowego koloru.

Dodaj pomidory w puszcze, cukier i dopraw solą morską oraz świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Gotuj wszystko na wolnym ogniu przez około 15 minut.

Farsz:

Na patelni rozpuść masło i olej a następnie dodaj pokrojoną cebulę i zamrożony szpinak. Kiedy szpinak się rozpuści dopraw świeżo zmieloną gałką muskatołową, a następnie zdejmij patelnię z ognia i dodaj do farszu: serek śniadaniowy, ser feta, mozzarellę i dopraw całość suszonym czosnkiem, solą morską oraz świeżo zmielonym czarnym pieprzem.

Tak przygotowanym farszem nadziewaj makaronowe muszelki i zapiekaj je wraz z sosem pomidorowym w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopnie przez około 15 minut
Smacznego

Równie pyszne są zapiekane naleśniki z farszem bolońskim pod beszamelem. Klikaj po [PRZEPIS!](#)