

Faszerowane muszle



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

muszle	20 dużych
mielone mięso	50 dag
bulion	1 szkl
papryka	1 szt
por	1 szt
czosnek	3 ząbki
parmezan	5 dag
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotuj muszle na pół twardo w lekko osolonej wodzie. Odcedź. Umyj por i pokrój na paseczki. Paprykę przekrój, wyjmij gniazdo nasienne, pokrój na drobne kawałki. Na rozgrzana patelnię włóż mięso, dodaj pora i paprykę. Dopraw, podlej bulionem i duś ok 10 min. Dodaj rozgnieciony czosnek. Wymieszaj i jeszcze raz przypraw. Muszle napelnij farszem. Ułóż ciasno w naczyniu żaroodpornym, posyp parmezanem, zapiekaj ok 15 min.