

## Muszele z kurkami



### BERNIKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>makaronu conchiglioni</b>	250 g
<b>kurek</b>	250 g
<b>łyżeczka masła</b>	
<b>cebule</b>	2 szt
<b>pół kieliszka białego wina</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>natka pietruszki</b>	
<b>ser gouda</b>	(tarty)
<b>ser gorgonzola</b>	100 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni teflonej na stopionym maśle zeszklić cebule pokrojone w kostkę. Dodać oczyszczone kurki, większe pokroić małe zostawić w całości. poddusić chwilę, zalać winem, zredukować. Dodać smietane, starty ser lub pleśniaka pokruszyć wszystko razem wymieszać, chwilę poddusić żeby ser się stopił. Doprawić solą, pieprzem. W międzyczasie ugotować makaron i nagrzać piekarnik. Ostudzone, odcedzone łódki nadziać sosem, ja robiłam to łyżeczką upychając je ostatecznie paluchem i ułożyć w żaroodpornym naczyniu, Wszystko zalać resztą sosu jeśli pozostał, posypać serem startym i natką. Zapiekać ok. 20 minut.

Szybko i pysznie. córka dziś powiedziała że to było arcydzieło:) po 5 muszlach miała dość.