

Muszele na orzeźwienie



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron muszle	30 dag
olej	2 łyżki
szpinak	500 dag
biały ser	20 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	6 dag
mleko	100 ml
czosnek	2 ząbki
cebule	2 szt
pomidory bez skórki	1 karton
masło	4 łyżki
sól, pieprz, gałka muskatołowa	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotuj z olejem. Cebule i czosnek posiekaj. Szpinak umyj. Na 2 łyżkach masła zeszklij połowę cebuli i czosnek. Dodaj szpinak i podsmaż. Zmiksuj ser, bułkę, szpinak i mleko. Dopraw i napełnij muszle. Na pozostałym maśle zeszklij cebulę, dodaj pomidory i gotuj ok 10 min. Zmiksuj i wlej do naczynia żaroodpornego. Ułóż muszle i zapiekaj ok 20 min. w temp. 180 st.