

Muszele z mięsem zapiekane w sosie :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

½ szklanki słodkiej śmietanki ,5 łyżek utartego sera żółtego (Chedar)

bulion drobiowy	1 szklanka
przecier pomidorowy	2 łyżki
sos sojowy	1 łyżka
olej słonecznikowy	5 łyżek
mąka	1 łyżka
oregano	2 łyżeczki
majeranek	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	0,25 łyżeczki
cebula	1 szt.
mięso mielone	25 dag
makaron muszle	20 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować makaron w osolonej wodzie z dodatkiem 1 łyżki oleju(7-8 minut). Odcedzić . Rozłożyć by przestygł , a nie posklejał się . Na 2 łyżkach oleju podsmażyć drobno usiekaną cebulę . Dodać do niej mięso i smażyć mieszając 10 minut. Doprawić majerankiem , 1 łyżeczką oregano, sosem sojowym , mielonym pieprzem .Nadziać muszle farszem . W rondelku rozgrzać 2 łyżki oleju z 1 łyżką masła. Wsypać mąkę . Zamieszać . Rozprowadzić bulionem i śmietanką . Dodać przecier i 1 łyżeczkę oregano . Gotować na małym gazie 5 minut. W formę do zapiekania wlać sos. Ułożyć w nim makaronowe muszle z farszem . Każdą muszelkę posypać serem . Piekarnik rozgrzać do 180 stopni i zapiekać makaron 35-40 minut.