

Kolacja dla Luny19 :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron muszelki	8 szt.
cebula	1 szt.
czosnek	1 ząbek
olej	2 łyżki
sałata	3-4 liście
ser biały	8 łyżeczek
sardynki	2 szt. (w oleju)
kwaśna śmietana	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować makaron w osolonej wodzie z dodatkiem oleju al dente .Wyjąć z wody łyżką cedzakową , rozłożyć na talerzu tak by się nie stykały ze sobą i ostudzić. Utrzeć ser ze śmietaną , pokrojoną drobno cebulką ($\frac{1}{2}$), szczypiorkiem , roztartym ząbkiem czosnku . Doprawić solą i pieprzem . Nadziać 4 muszle . Sardynki rozetrzeć , wymieszać z drobno pokrojoną $\frac{1}{2}$ cebuli .Doprawić pieprzem. Nadziać 4 muszle. Ułożyć muszle na listkach sałaty .