

Muszele faszerowane po meksykańsku



SZCZYP TACHILI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron muszelki	250 g
mięso mielone wołowe	500 g
pieczarki	250 g
cebula	1 sztuka
papryka czerwona	1/2 sztuki
papryka żółta	1/2 sztuki
kukurydza konserwowa	3 łyżki
groшек konserwowy	3 łyżki
przecier pomidorowy	250 ml
pasta chili	1/2 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
sól do smaku	
masło	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Muszele ugotować al dente wg. przepisu na opakowaniu , odcedzić , osuszyć.

Cebule obrać , warzywa umyć , pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać masło , przesmażyć warzywa , dodać mięso , smażyć na rumiano. Wlać przecier pomidorowy , doprawić pastą chili , paprykami w proszku oraz solą , wymieszać.

Farszem nappełnić muszele , ułożyć na blaszce , posypać tartą mozzarellą.

Zapiekać 10 min w piekarniku nagrzanym do 180 st.

