

Nadziewane muszle



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makaron (duże muszle)	1/2 opakowania
pieczarki	30 dag
sos beszamelowy	
masło	
sól	
wędlina	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy al dente, odcedzamy.

Wędlinę, cebulę pieczarki, kroimy w niewielką kostkę/plasterki - dusimy całość na maśle. Farszem nadziewamy muszle, doprawiamy, polewamy sosem beszamelowym lub np. startym na tarce serem żółtym. Zapiekamy około 20 minut w rozgrzanym piekarniku.