



przepisy.pl

Faszerowane muszle makaronowe



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- duże muszle makaronowe - 20 sztuk
- suszone pomidory z oliwy - 100 gramów
- pieczarki - 200 gramów
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- mleko 1,5% - 100 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- świeża bazylia - 1 pęczek
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- ser gruyer - 50 gramów
- tarty parmezan - 50 gramów
- Sos spaghetti toscana Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa - 2 łyżki
- papryczka chilli - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Na patelni na rozgrzanej oliwie podsmaż posiekany czosnek i chili. Dodaj pokrojoną w kostkę cebulę i pokrojone w plastry grzyby. Całość smażyć chwilę, po czym dodaj Knorr Naturalnie smaczne - Zapiekanka makaronowa z szynką. Wymieszaj ze śmietaną i dodaj suszone pomidory pokrojone w kostkę. Wszystko razem gotuj minutę całość dopraw do smaku pokrojoną drobno bazylią. Sos odstaw na bok aby delikatnie ostygł.
2. Do gotującej się wody na dwie minuty włóż makaronowe muszelki, po tym czasie muszelki wyjmij z wody (nawet jeśli nie będą zupełnie ugotowane). Delikatnie wymieszaj z oliwą i ułóż na tacy otworem do dołu. Odstaw na bok do wystygnięcia.
3. Muszelki nafaszeruj białym sosem. Makaron ułóż w żaroodpornym naczyniu posmarowanym lekko oliwą i oprósz z wierzchu serem .
4. Całość przykryj folią aluminiową wstaw na 20 minut do nagrzanego do 190 °C piekarnika. Po tym czasie zdejmij folię. Całość piecz kolejne 10 minut aż ser się zapiecze. Gotowe muszelki ułóż na podgrzany pomidorowym sosie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl