



Faszerowane muszle

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone z piersi indyka - 400 gramów
- muszle makaronowe - 250 gramów
- cebula - 2 sztuki
- pomidory krojone z puszki - 800 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- suszone pomidory na słońcu - 70 gramów
- Naturalnie smaczne Lasagne Knorr** - 60 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Do głębokiego garnka wysmarowanego Ramą włóż posiekaną cebulę, czosnek i lekko zarumień.
2. Dodaj zmielone mięso i smaż do czasu, aż mięso zacznie się ścinać.
3. Pomidory z puszki wymieszaj z przyprawą Lasagne Knorr i dodaj do mięsa. Dołóż również pokrojone suszone pomidory. Duś na małym ogniu ok. 30 minut.
4. Muszle makaronowe obgotuj w wodzie oraz rozgrzej piekarnik do temperatury 200C.
5. Na dnie naczynia żaroodpornego rozłóż trochę sosu. Pozostałą ilością nafaszeruj muszle i ułóż w naczyniu żaroodpornym. Naczynie przykryj i wstaw do nagrzanego na 180 stopni C piekarnika i piecz około 20 minut.

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