



przepisy.pl

Muszelki zapiekane w sosie serowym



foto: Iza Kulińska

 90 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- makaron muszelki - 500 gramów
- szynka albo inna wędlina - 250 gramów
- cebula - 2 sztuki
- olej - 1 łyżka
- ser żółty tarty - 250 gramów
- śmietanka kremówka - 300 mililitrów
- koperek suszony - 0.5 łyżeczek
- pieprz ziołowy - 0.5 łyżeczek
- masło - 2 łyżeczki
- bułka tarta - 2 łyżki
- Sos serowy Knorr** - 1 opakowanie
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron wrzucić do osolonego wrzątku i gotować 4 minuty - ma być tylko obgotowany. Odcedzić dokładnie.
2. W rondlu zagotować śmietankę dolewając ok. 1/2 szkl. wody. Dodaj sos serowy, rozmieszać dokładnie. Dodaj kostki Rosół z kury Knorr, suszony koperek i pieprz ziołowy, gotuj kilka chwil. Zdejmij z ognia i dodaj 3/4 tartego sera, wymieszaj żeby się rozpuścił.
3. Na oleju podsmaż pokrojoną na kawałeczki wędlinę - może być szynka, boczek albo kiełbasa, albo różne kawałki jakiegamasz. Gdy się zrumieni dodaj pokrojoną w piórka cebulę, podsmaż chwilę żeby się zeszkliła. Dorzuć tę mieszankę do makaronu, wymieszaj.
4. Do mieszanki makaronu z wędliną i cebulą wlej połowę sosu, wymieszaj i przełóż do naczynia żaroodpornego posmarowanego masłem i wysypanego bułką tartą. Polej resztą sosu i posyp resztą sera. Zapiekaj ok. 45 minut z piekarniku nagrzanym do 180 st. C. Wierzch powinien być rumiany. Podawaj z sałatą.

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