



przepisy.pl

# Muszle makaronowe faszerowane szpinakiem



 40 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- muszle makaronowe - 20 sztuk
- szpinak świeży - 600 gramów
- serek typu Bieluch - 2 opakowania
- ser feta light - 4 plastry
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 8 sztuk
- passata pomidorowa - 2 szklanki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 4 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente, zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Na patelni rozgrzej 1 łyżeczkę Ramy Smaż jak szef kuchni, podsmaż na niej drobno posiekaną ½ cebuli oraz 1 ząbek czosnku, następnie dodaj szpinak. Duś na mniejszym ogniu przez ok 5 minut.
3. Przystudzony szpinak wymieszaj z serkiem typu Bieluch oraz z rozdrobnioną fetą. Do smaku dopraw gałką muskatołową oraz świeżo mielonym pieprzem.
4. Farszem szpinakowym nadziej muszle.
5. Przygotuj sos pomidorowy: w rondelku rozgrzej 1 łyżeczkę Ramy Smaż jak szef kuchni, podsmaż na niej drobno posiekaną ½ cebuli oraz 1 ząbek czosnku, następnie dodaj passatę pomidorową, sos gotuj aż troszkę zgęstnieje.
6. Następnie sos wlej do naczynia żaroodpornego i ułóż na nim nadziane szpinakiem muszle. Piecz pod przykryciem w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 20-25 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)