



przepisy.pl


Muszele z mięsem i szpinakiem



Składniki:

- makaron (duże muszle) - 150 gramów
- garść świeżych liści szpinaku - 1 sztuka
- mięso mielone z indyka - 0.5 kilogramów
- pieprz kolorowy - 1 sztuka
- olej - 2 łyżki
- sól - 1 łyżeczka
- garść tartego żółtego sera - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

 45 minut  3 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Makaron gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem odrobiny oliwy, często mieszając.
2. Na patelni rozgrzewamy olej, dodajemy mięso, smażymy. Pod koniec smażenia dodajemy przyprawy i szpinak.
3. Makaron układamy w natłuszczonej żaroodpornej foremce. Faszujemy mięsem i posypujemy żółtym serem.
4. Wkładamy do piekarnika i zapiekamy w 190 stopniach aż ser się rozpuści i zrumieni.

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