



przepisy.pl

Muszle zapiekane w sosie serowym



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron duże muszle - 500 gramów
- pieczarki - 600 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- starty żółty ser - 150 gramów
- ser niebieski lazur - 100 gramów
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 szczypta
- olej - 3 łyżki
- woda - 400 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj tak, aby był lekko twardawy, najlepiej według wskazówek na opakowaniu producenta. Następnie odcedź go i odstaw na bok.
2. W rondlu podsmaż na oleju posiekaną cebulę wraz z czosnkiem. Po chwili dodaj pokrojone w plastry pieczarki i całość zmaż do momentu odparowania płynu.
3. Przełóż pieczarki do miski i poczekaj, aż lekko ostygną. Następnie dodaj starty ser żółty oraz pokruszony ser niebieski i ostrą paprykę. Wszystko dokładnie wymieszaj.
4. Gotowym farszem serowo-pieczarkowym nadziewaj muszle i układaj je w szerokim naczyniu żaroodpornym.
5. Fix Makaron Kremowe 4 sery z Mozzarellą Knorr wymieszaj z 400 ml wody i zagotuj. Zalej gotowym sosem makaron i całość zapiekaj przez 15 minut w 180 °C. Tak przygotowany makaron podawaj samodzielnie lub jako dodatek do dań głównych.

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