



przepisy.pl

Szpinak w muszelkach

 90 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- ser pleśniowy - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- ostra papryka - 0.5 łyżeczek
- ser żółty - 50 gramów
- bulion - 300 mililitrów
- papryka czerwona - 3 sztuki
- szpinak mrożony - 500 gramów
- sos:
- makaron muszelki - 300 gramów
- śmietanka słodka - 200 mililitrów
- twarożek ricotta - 125 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Papryki piecz przez 30 minut w temperaturze 220 stopni.
2. Zdejmij skórkę, oczyść i pokrój. Zalej bulionem, śmietaną i zmiksuj. Dopraw solą, pieprzem i papryką.
3. Szpinak podgrzej na patelni do momentu, gdy wyparuje z niego cała woda.
4. Ser żółty zetrzyj na tarce, ser pleśniowy i twarożek rozdrobnij. Dodaj sery do szpinaku. Podgrzewaj.
5. Do powstałej masy dodaj jajko. Wymieszaj, dopraw solą i pieprzem.
6. Makaron ugotuj na półtwardo. Polej zimną wodą i osącz.
7. Farszem napełnij makaron, ułóż w żaroodpornym naczyniu. Zalej sosem, przykryj folią aluminiową i piecz około 20 minut w temperaturze 180 stopni.

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