



przepisy.pl

Szpinakowe muszle

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- makaron duże muszle - 250 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- szpinak mrożony w liściach - 100 gramów
- serek homogenizowany - 100 gramów
- ser feta - 50 gramów
- gałka muszkatołowa - 1 szczypta
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- pieprz do smaku
- tłuszcz do formy

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

Sposób przygotowania:

1. Szpinak po rozmrożeniu pokrój. Serek homogenizowany wymieszaj z przeciśniętym przez praskę czosnkiem i fetą. Dodaj szpinak, przyprawć pieprzem dokładnie wymieszaj.
2. Makaron ugotuj w czasie o połowę krótszym niż podany na opakowaniu w wodzie z dodatkiem Kostki Rosołu z kury Knorr.
3. Napełnić muszle farszem serowym. Musze ułóż w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym tłuszczem.
4. Posyp startym parmezanem, skrop oliwą. Zapiecz 15 minut w 180 stopniach.

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