

Conchiglioni żytnie faszerowane brokułami i trzema serami z pieczonym serem feta i jarmużem na sosie jarmużowym



## Składniki

3 szt. - conchiglioni żytnie  
30 g - brokuł  
10 g - mozzarella  
10 g - ser z niebieską pleśnią  
10+30 g - ser typu feta  
5 g - mąka  
10 g - jajko  
10 g - bułka tarta  
olej do smażenia  
1 szczypta - cukier  
1 szczypta - sól,  
1 szczypta - pieprz  
30 g - jarmuż do sosu  
10 g - jarmuż do smażenia  
40 g - śmietana 18% uht  
10 ml - białe wino  
1 łyżeczka - sok z limonki  
1 łyżka - masło

## Opis wykonania

zdrowo, smacznie, efektownie ;)

ugotować muszle w osolonej wodzie. ugotować brokuły w osolonej wodzie ze szczyptą cukru i wystudzić. wystudzone brokuły wymieszać z serem pleśniowym, startą mozzarellą i serem typu feta. Resztę fety pokroić w grubą kostkę , zpanierować i osmażyć w głębokim oleju. jarmuż wrzucić na rozgrzany tłuszcz na około 15 sekund, osuszyć na ręczniku papierowym, osolić. na patelni rozgrzać masło dodać pozostały jarmuż przesmażyć, dodając sól, szczyptę cukru i sok z limonki, dodać śmietanę i zredukować. na koniec smażenia dodać wino. Zblendować " cudownym ,wygranym" :P blenderem i gotowe. można serwować na talerz