

Muszle nadziane i zapiekane



Składniki

4 szt. - muszle
makaronowe
5 dkg - ser feta
5 dkg - twaróg chudy
2 łyżka - parmezan tarty
2 łyżka - suszone
pomidorki koktajlowe
1/2 łyżeczka - papryka
suszona w płatkach
1/4 łyżka - sól
1 szczypta - pieprz
1 szt. - pomidory krojone
w puszcze
1/2 szt. - cebula
2 szt. - czosnek
1 łyżeczka - bazylia
suszona

Opis wykonania

Smaczne i szybkie danie obiadowe nawet dla wybrednych.

Zaczynamy od ugotowania muszli w lekko osolonym wrzątku wg przepisu na opakowaniu. Odcedzamy i studzimy.

Pomidory z puszki przekładamy do rondla, dodajemy posiekaną drobno cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek. Chwilę dusimy, doprawiamy solą, pieprzem i bazylią.

Ser feta, twaróg i starty parmezan rozgniatamy widelcem, dodajemy osączone z zalewy pomidorki koktajlowe, paprykę suszoną w płatkach i doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Ostudzone muszle nadziewamy masa serową. Pomidory z rondla przekładamy do naczynia żaroodpornego, układamy nadziane muszle, przykrywamy naczynie i pieczemy 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st.C.