

Faszerowane muszle makaronowe



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2134**

 5-6 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Makaronowe muszle - 15 szt.
- Marchew - 1 szt. (duża)
- Pietruszka - 1 szt. (duża)
- Ziemniak - 1 szt.
- Ogórki kiszane - 2 szt.
- Cebula - 1 szt.
- Majonez - 150-200 ml
- Sól, pieprz - do smaku
- Ostra papryka - do smaku
- Szczypiorek - do dekoracji
- Parmezan - do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Makaronowe muszle gotujemy w osolonej wodzie, a następnie przelewamy zimną wodą.
- 2 Marchewkę, pietruszkę i ziemniaka gotujemy do miękkości, następnie kroimy w kostkę. Ogórka kiszanego również kroimy w kostkę a cebulę drobno siekamy. Wszystko mieszamy, dodajemy majonez i doprawiamy.

Faszerujemy muszle, układamy na talerzu, dekorujemy szczypiorkiem i parmezanem.

Twoje notatki do przepisu: