

Makaron muszle faszerowany twarogiem.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26210**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- makaron muszle 10 szt.
- twaróg 25 dag
- rzodkiewki 4 szt.
- szczypior 1 pęczek
- sól do smaku
- pieprz ziołowy do smaku
- jogurt naturalny 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1 Twarożek:

Biały ser rozdrabniamy widelcem, dodajemy drobno pokrojony szczypior i rzodkiewki. Wszystkie składniki mieszamy, doprawiamy pieprzem i solą do smaku, dodajemy jogurt i ponownie mieszamy.



2 Faszerowane muszle:

Muszle gotujemy według instrukcji która jest na opakowaniu, ja gotowałam 12 minut.

Ugotowane muszle studzimy i faszerujemy zrobionym twarożkiem. Tak zrobione muszle podajemy jako zimną przystawkę.

Smacznego !!!



Twoje notatki do przepisu: