

# Muszele faszerowane



Autor: **anetas197601**  
Przepisów: **255** Ocena: **7838**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- makaron muszle duże, 1/2 paczki
- łopatka wieprzowa, 1/2 kg
- cebula, 1 sztuka
- pieczarki, 1/2 kg
- koncentrat pomidorowy, 1-2 łyżki
- sól, pieprz, tymianek
- ser żółty, kilka plasterków
- ketchup

## Sposób przygotowania:

- 1 makaron ugotować al dente. Mięso umyć i zmielić. Na patelni rozgrzać trochę tłuszczu, przyrumienić cebulę dodać mięso mielone, podsmażyć, następnie dodać pieczarki razem wymieszać doprawić do smaku i chwilę razem podsmażyć aż odparuje woda.
- 2 Do muszli ponakładać przygotowany farsz na wierzchu każdej muszli położyć kawałek żółtego sera i posypać tymiankiem. Wstawić do piekarnika i zapiekać ok 10-15 minut. Po wyjęciu z piekarnika na każdej muszli zrobić kleksa z ketchupu. Smacznego

## Twoje notatki do przepisu: