

Musze makaronowe zapiekane z serem



40 minut



4 osoby



710 kcal/os



5,70 zł/os.

Składniki

- 250 g makaronu conchiglioni
- 150 g sera Złoty Mazur
- 200 ml śmietany 18% Natur Zott
- 25 g Osełki Śniadaniowej
- 4 jajka Farmio
- 1 opak. szpinaku mrożonego Hortex
- 2 białe cebule
- 1 czosnek
- 50 g orzechów włoskich Bakalland
- 50 g żurawiny
- pęczek szczypiorku
- sól, pieprz cytrynowy,
- gałka muskatołowa

Sposób przygotowania

Na patelni na małym ogniu rozmroź szpinak. Odcedź go. Na tłuszczu zeszklij cebulę i czosnek, dodaj szpinak i dopraw do smaku gałką muskatołową, solą i pieprzem. Dodaj żurawinę i orzechy.

Nafaszeruj makaron szpinakiem. Do pozostałego szpinaku dodaj śmietanę i roztrzepane jajka. Ułóż w wysmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym.

Zalej przygotowanym sosem i posyp świeżo startym serem.

Piecz w temperaturze 180 oC przez około 40 minut. Przed podaniem posyp szczypiorkiem. Smacznego!