

Musze faszerowane serem i szpinakiem

Czas wykonania: 1 h **Ilość porcji:** 2-3

Składniki:

- 18 szt. makaronu w kształcie muszli
- 150 g sera feta
- 40 g sera żółtego
- 40 g sera mozzarella kulka
- 250 g szpinaku mrożonego
- 5 ząbków czosnku
- ½ cebuli
- 1 łyżeczka masła
- 2 łyżki oleju lub oliwa z bazylią
- zioła prowansalskie
- pieprz
- gałka muszkatołowa



Przygotowanie:

Makaron ugotować na al dente.

Ma patelni roztopić masło i wrzucić posiekaną cebulę, czosnek i szpinak (szpinak można wcześniej rozmrozić, ale nie jest to konieczne). Wszystko razem smażyć przez około 10 min.. Pod koniec smażenia doprawić pieprzem i gałką muszkatołową.

Ser feta pokroić na mniejsze kawałki i dokładnie połączyć za pomocą widelca ze szpinakiem.

Makaron przepłukać zimną wodą i nafaszerować. Muszle ułożyć do żaroodpornego naczynia wysmarowanego 1 łyżką oleju.

Pokroić mozzarellę na 18 części i ułożyć na każdą muszlę. Na koniec posypać wszystko startym na małych oczkach serem i ziołami prowansalskimi oraz skropić odrobiną oleju.

Piec, aż ser się lekko przyrumieni, 15 min w 200 stopniach.

Źródło: <http://kuchniawedwoje.pl/musze-faszerowane-serem-i-szpinakiem/>