



Muszle makaronowe nadziewane dynią

Autor: Bożena Kujawska

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie farszu

Muszle makaronowe gotujemy wg przepisu na opakowaniu, a następnie odcedzamy i hartujemy. Dynię obieramy i kroimy w drobną kosteczkę, tak samo postępujemy z boczkiem, cebulą i papryką. Na patelni grzejemy olej, wkładamy cebulę, dodajemy boczek i smażymy aż cebula się zeszkli wtedy dodajemy dynię, a gdy ta zmięknie dodajemy pokrojoną drobno paprykę i razem smażymy przez 5-7 minut. Na suchej patelni prażymy ziarnka dyni. Ser, może być feta lub koryciński kroimy w drobną kostkę, dodajemy przeciśnięty ząbek czosnku i mieszamy wszystkie składniki doprawiając je solą i pieprzem. Muszle nadziewamy farszem.

Sos

Grzyby myjemy, kroimy na mniejsze kawałki, a cebulę w kostkę. Na patelni rozgrzewamy olej, smażymy cebulę, a gdy się zeszkli dodajemy grzyby, podsmażamy przez 5 minut, wlewamy wywar i dusimy przez 10-15 minut. Po tym czasie dodajemy śmietankę Łaciata, doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Sos wykładamy do naczynia żaroodpornego, układamy nadziane muszle i zapiekamy 20 minut w temperaturze 190 stopni C.

Farsz do muszli

8 szt muszli,

20 dag dyni Hokkaido,

2 łyżki ziaren dyni,

1 cebula,

5 dag boczku,

1/2 czerwonej papryki,

10 dag sera feta lub korycińskiego,

1 ząbek czosnku,

2 łyżki oleju do smażenia,

sól i pieprz do smaku

Sos grzybowy

25 dag leśnych grzybów,

1 nieduża cebula,

2 łyżki oleju,

1/2 szklanki śmietanki 18% Łaciata,

1 szklanka wywaru warzywnego lub wody,

sól i pieprz do smaku.