



Mielona wołowina w muszelkach

Autor: najlepszewkuchni.pl

Wspaniałe danie zarówno dla dorosłych, jak i dla dzieci. Ciekawa kompozycja podania sprawia, że nawet niejadek się zainteresuje. Muszle nie wymagają wielkich umiejętności i dużej ilości czasu potrzebnego na przygotowanie - a oczarują każdego swoim wyglądem i smakiem

Przygotowanie

Krok 1

Muszle makaronu gotujemy w osolonej wodzie z odrobiną oleju, a następnie wkładamy do naczynia żaroodpornego wysmarowanego tłuszczem.

Krok 2

Gotujemy mieszankę warzywną do miękkości. Mięso mielone doprawiamy solą, pieprzem i smażymy. Dodajemy pokrojoną 1 cebulę, pół czerwonej papryki i pomidory z puszki.

Krok 3

Nagrzewamy piekarnik do 180°C. Dokładamy mieszankę warzywną i posiekaną zieleninę, a następnie dusimy pod przykryciem 10 minut.

Krok 4

Muszle makaronu napełniamy mięsem z warzywami, posypujemy startym żółtym serem. Całość wstawiamy do nagrzanego do temperatury 180°C piekarnika i zapiekamy do roztopienia się sera. Dekorujemy np. natką pietruszki.

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

250 g zmielonego mięsa wołowego

150 g mrożonej mieszanki warzywnej
(marchewka, kukurydza, groszek)

15 dużych muszli z makaronu

5 łyżek oleju do smażenia

200 g pomidorów z puszki

1 cebula

½ czerwonej papryki

1 pęczek natki pietruszki

50 g startego żółtego sera

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu