

# Cestovinové mušle plnené špenátom a zapečené v paradajkovej omáčke

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 30 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Orestujeme si slaninu (pancettu), podľa návodu uvaríme cestoviny (conchiglioni, cestovinových mušlí alebo cannelloni, širokej trúbky) a necháme odkvapkať.

Špenát dáme do kastrólika, rozmrazíme ho pri miernej teplote, potom pridáme 150 ml smotany, štipku nastrúhaného muškátového orieška (mletý), soľ a lyžicu syra. Varíme pokiaľ zmes nezhrutne.

Zmesou naplníme mušle a tie naukladáme do zapekacej misy. Potom zmes zo 100 ml smotany, paradajkovej omáčky (alebo lúpané paradajky), opečenej slaniny, soli, bazalky, oregána a korenia nalejeme do misy k mušliam.

Nakoniec posypeme strúhanou mozzarellou a syrom. Dáme zapieť pri 180°C na 20 minút. Najskôr prikryté pokrievkou, ďalších 10 minút bez nej.

## Ingrediencie

- **PROCEL® - štandardné bezgluténové cestoviny 250 g - 500 g**
- **DŽIUGAS strúhaný 100 g, 12 mesiacov - 50 g**
- **Váhalova slanina - 100 g**
- **Muškatový orech celý - 0.5 g**
- **Bazalka čerstvá - 3 g**
- **Mleté čierne korenie - 2 g**
- **Smotana na šľahanie - 250 g**
- **Oregáno drvené - 2 g**
- **Krájané paradajky - 800 g**
- **Špenát zmrazený - 100 g**
- **Mozzarella - 200 g**
- **Jedlá soľ - 3 g**

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

