

Conchiglioni plněné mletým masem a zapečené s pestem

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 lžíce piniových jader

50 g čerstvé bazalky

50 g nastruhaného parmezánu

1 kapie

2 stroužky česneku

sůl, olej

Omáčka pesto::

1 lžíce hladké mouky

500 g mletého vepřového masa

200 ml drůbežího vývaru

20 velkých těstovinových mušlí (Conchiglioni)

2 pórký

3 lžíce oliv. oleje

Postup

Těstoviny uvaříme al dente.

Pórek nakrájíme na kolečka, papriku na kostičky. V pánvirozpálíme olej, pórek na něm orestujeme, přidáme mleté maso a za stálého míchání opečeme. Přisypeme mouku a krátce osmahneme, podlijeme vývarem, přidáme papriku, podle chuti dosolíme a dusíme až se přebytečná tekutina odpaří.

Na pesto česnek, lístky bazalky piniová jádra a olej rozmixujeme do hladka. Dáme do mističky a zakryjeme folií.

Uvažené mušle naplníme masovou směsí a naklademe do vymazané zapékací misky. zakryjeme poklicí, cložíme do předehřáté trouby a zapékáme při 180°C asi 15 minut. Pak těstoviny odkryjeme, přilijeme omáčkou pesto, posypeme parmezánem a ještě krátce zapečeme.