

Plněné mušličky s brokolicí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstovin 300 g
- Brokolice 1 ks
- Anglická slanina 150 g
- Ricotta 250 g
- Česnek 3 stroužek
- Sůl dle chuti 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme v osolené vodě na skus. Pak je slijeme, propláchneme horkou vodou a necháme okapat.

Brokolici rozebreme na růžičky a povaříme 5 minut ve slané vodě. Pak ji slijeme a rozmixujeme na drobné kousky. Přidáme anglickou slaninu nakrájenou na velmi drobné kostičky, ricottu, prolisovaný česnek, sůl, pepř a vše promícháme.

Takto připravenou směsí plníme těstoviny, které naskládáme do vymazané zapékací misky a lehce potřeme olejem. Poté je vložíme do trouby a zapékáme asi 20 minut při 180°C.