

Cannelloni z sosem mięsno-pomidorowym



AGNIESZKA189



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cannelloni

mięso mielone 500g

pomidory krojone w puszcze 1 puszka

cebula

czosnek 5 ząbków

sól

pieprz

oregano

oliwa

chilli

ser żółty 150 g

mozarella 1 kulka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na oliwie podsmażamy posiekaną cebulę i wyciśnięty przez praskę czosnek. Gdy się zeszkli dodajemy mięso mielone (wieprzowe), mieszamy i podsmażamy kilka minut.

Dodajemy pomidory z puszki, doprawiamy, solą, pieprzem, oregano i papryką chilli, mieszamy i dusimy na wolnym ogniu ok 10-15 minut.

Każdą rurkę cannelloni obgotowujemy przez ok minutę w osolonym wrzątku a następnie nadziewamy mięsno-pomidorowym farszem.

Układamy w natłuszczonym naczyniu żaroodpornym. Każdą warstwę posypujemy startym żółtym serem i kawałkami mozarelli oraz posypujemy oregano.

Wstawiamy do nagrzanego do 180 C piekarnika na ok 15-20 minut

