

Cannelloni ze szpinakiem i łososiem



ANIA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cannelloni	25 dag
szpinak mrożony	50 dag
wędzony łosoś	20 dag
czosnek	2 szt
śmietana	1 łyż
pieprz	
mozzarella	12 dag
żółty ser	30 dag
sok pomidorowy	2 szkl
masło	2 łyż
masło	2 łyż
mleko	1,5 szkl
mąka	1 łyż
zupa	1/2 serowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Farsz: mozzarellę kroimy w kostkę, czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę. Łososia kroimy w kostkę. Szpinak podsmażamy na łyżce masła. Mieszmamy z łososiem, doprawiamy solą i pieprzem. Wsypujemy żupę serową, mozzarellę i czosnek. Mieszmamy ze śmietaną. Farszem wypełniamy cannelloni. Sos beszamelowy: masło roztopiamy. Mąkę i żupę serową mieszmamy z mlekiem. Wlewamy do masła. Energicznie mieszmamy, aż sos zgęstnieje. Naczynie żaroodporne smarujemy resztą masła. Wkładamy cannelloni. Polewamy sosem i resztą soku. Posypujemy startym serem, zapiekamy ok 5min w temp 190 st.