

## Canneloni z mięsem



**BASIA03**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

farsz

mięso mielone

cebula

bułka

Pieprz czarny mielony Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

jajko

makaron

makaron cannelloni

sos pomidorowy

sos pomidorowy

sos beszamelowy

masto

mąka pszenna

sól do smaku

Pieprz czarny mielony Prymat

mleko

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Farsz: Mięso mielone wkładamy do miski, dodajemy cebulę, bułkę, przyprawy i jajko.

Sos pomidorowy: można użyć gotowy lub zrobić własnoręcznie.

Sos beszamelowy: masło roztapiamy w garnku, dodajemy mąkę, robimy tak zwaną zasmażkę.

Przyprawiamy do smaku.

Trzemy ser na tarce. Do naczynia żaroodpornego wlewamy sos pomidorowy. Na to układamy makaron wypełniony farszem. ułożony makaron polewamy sosem beszamelowym i posypujemy żółtym serem. Do sosu beszamelowego można dodać smażoną cebulkę.