

Canelloni z mięsem mielonym



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron canneloni duże rurki

mięso mielone wieprzowo - wołowe 50 dag

2 puszki pomidorów bez skórki

1 łyżeczka masła

oliwa

majeranek, sól, pieprz

czosnek

żółty ser starty 20 dag

koncentrat 1 mały

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso przesmażamy na oliwie, doprawić przyprawami. Dodac koncentrat pomidorowy. Chwile dusic i ostudzic. Pomidory z puszki pokroic w kostkę (soku nie wylewac). Nie ugotwany makaron nadziewac masą mięsną. Naczynie żaroodporne natłuścić masłem, na dnie ułożyć 3-4 łyżki pomidorów z puszki. Wlać troche soku pomidorowego. Na pomidorach ułożyć jedną warstwę makaronu wypełnionego mięsem. Czynność powtarzac i układać kolejną warstwę. Na wierzchu posypać serem. Całość zalac resztą soku pomidorowego. Zapiekac, aż makaron będzie miękki około 30 minut.