

Cannelloni z mięsnym farszem i mozzarella



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	ok 60 dag
cebula biała	1
czosnek	3 ząbki
sól	
pieprz	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
cząber	
sos pomidorowy lub pomidory z puszki	
mozzarella	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso podsmażyć na patelni z posiekanymi cebulami i czosnkiem, doprawić ziołami. Dodać sos pomidorowy. Dusić 2 min. Naczynie żaroodporne wysmarować odrobiną śmietany. Surowy makaron napełnić mięsnym farszem i ułożyć w naczyniu. Na wierzch położyć plastry mozzarelli i połączyć resztką sosu. Zapiekać ok 30 min w rozgrzanym do 200 stopni piekarniku. Przed podaniem ostudzić.