

Cannelloni z tuńczykiem i papryką



MIĘTA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krojone pomidory	1 puszka
papryka	1 szt
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 łyżeczka
sok z cytryny	2 łyżka
cukier	1 łyżka
oliwa	1 łyżka
masło	2 łyżka
mąka	1 łyżka
mleko	1 szklanka
sól	
pieprz	
cannelloni	16 szt
tuńczyk w sosie własnym	2 puszka
cebula czerwona	1 szt
ser żółty	3 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę i paprykę kroimy w kosteczkę.

Podsmażamy na łyżce oliwy i zalewamy pomidorami z puszki.

Dodajemy cukier, pikantną przyprawę (ilość wg uznania) i sok z cytryny, gotujemy około 10 minut.

Następnie dodajemy odsączonego tuńczyka, mieszamy.

Mieszkanką nadziewamy rurki cannelloni i układamy je jedna obok drugiej w wysmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym.

W małym rondelku rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę i dokładnie mieszamy aby nie było grudek.

Wlewamy mleko cały czas mieszając i na małym ogniu gotujemy aż zgęstnieje.

Na koniec dodajemy ser i mieszamy aż się rozpuści.

Solimy i pieprzymy do smaku.

Zalewamy nadziane rurki i posypujemy jeszcze pikantną przyprawą.

Zapiekamy około 20 minut w 180 stopniach.

Smacznego :)