

Cannelloni



ANDŻELIKA3



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mieszane mięso mielone	1/2 kg
cebula biała	1 szt
sos słodko-kwaśny	
sól	
Pieprz biały mielony Prymat	
Przyprawa do mięsa mielonego farszu i klopsów Prymat	
cannelloni	1 opakowanie
ser gouda	20 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obieramy i ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Mięso mieszamy z odrobiną bułki tartej i cebulą. Przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i przyprawą do mięsa mielonego. Masą z mięsa wypełniamy rurki makaronu cannelloni, następnie wrzucamy je do gotującej wody na 10-15 minut. Po upływie tego czasu rurki wyjmujemy, osączamy z wody i układamy w naczyniu żaroodpornym jedna przy drugiej. Cannelloni polewamy sosem słodko kwaśnym. Żółty ser ścieramy na tarce o dużych oczkach i posypujemy nim makaron. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 200°C. Wkładamy naczynie z makaronem i zapiekamy na 50-60 minut.