Zapiekane cannelloni z mięsem

AGNIESZKA_B

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łopatka wieprzowa	400 g
filet z kurczaka	250 g
pieczarki	250 g
ser żółty	150 g
cannelloni	15 rurek
por	2 szt.
cebula	1 szt.
czosnek	2 ząbki
śmietana 30%	250 ml
bulion drobiowy	200 ml
mąka pszenna	2 łyżki
oregano świeże	3 gałązki
sól	2 łyżeczki
Pieprz biały mielony Prymat	2 łyżeczki
gałka muszkatołowa Prymat	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
tymianek	3 (świeży)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łopatkę wieprzową, filet z kurczaka, cebulę i czosnek przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa. Zmielone składniki przełożyć do szklanej misy. Dodać do nich posiekany tymianek i oregano, paprykę słodką, łyżeczkę białego pieprzu oraz łyżeczkę soli. Wymieszać i odstawić na 2 godziny w chłodne miejsce.

Z porów odciąć liście. Pozostałe części pokroić na plastry i ułożyć na dnie naczynia żaroodpornego.

Rurki makaronowe nadziać przygotowaną masą mięsną. Układać ciasno, jedna obok drugiej, na przygotowanej pierzynce z porów. Na rurkach umieścić pokrojone w plastry pieczarki.

Bulion drobiowy wymieszać ze śmietaną, mąką pszenną, gałką muszkatołową oraz pozostałą solą i białym pieprzem. Przygotowanym sosem zalać cannelloni w naczyniu żaroodpornym.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C. Zapiekać 45 minut. Na wierzchu zapiekanego makaronu ułożyć ser żółty pokrojony na plastry. Nie zmieniając temperatury wstawić do piekarnika na kolejne 10 minut. Przed podaniem można udekorować świeżym oregano.