

Cannelloni z mięsem i warzywami



ANNA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

włoszczyzna	1 pęczek
mięso z rosołu, drobiowo-wołowe	
sos pomidorowy	0,5 l
czosnek	
sól	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
cannelloni	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podaję przepis na mój odwieczny problem: \"co zrobić z mięsem z rosołu?\".

Pierogi, naleśniki, pasztet - pracochłonne, znalazłam swoje rozwiązanie:

Ugotowane, wytrybowane mięso z rosołu (może być z kilku gotowań), mielę i podsmażam.

Surowe warzywa (cały pęczek włoszczyzny) również zmielić i podsmażyć.

Mięso i warzywa połączyć i chwilę trzymać na ogniu, dodać przyprawy (wg uznania, ja daję dużo czosnku), na koniec dodać sos pomidorowy z kartonika, ale trzeba zachować umiar. Jeśli farsz będzie za rzadki, wypłynie z makaronu. Dodawać po trochu.

Makaron Cannelloni (grube rurki) ugotować na pół twardo. Napełnić farszem, ułożyć w naczyniu żaroodpornym, polać pozostałym sosem pomidorowym i posypać żółtym serem. Na wierzchu posypać suszonym oregano. Wstawić do piekarnika na ok. 15 min.

smacznego :)