

## canelloni z mięsem mielonym



### GOOFY9



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| <b>makaron canelloni</b>              | 1 opakowanie |
| <b>mięso mielone</b>                  | 0,5 kg       |
| <b>cebula</b>                         | 1 sztuka     |
| <b>pieczarki</b>                      | 20 dag       |
| <b>przecier pomidorowy</b>            | 2-3 łyżki    |
| <b>przyprawa uniwersalna Kucharek</b> | do smaku     |
| <b>śmietana</b>                       | 3 łyżki      |
| <b>jajko</b>                          | 1 sztuka     |
| <b>olej</b>                           |              |
| <b>ser żółty</b>                      | 20 (ostry)   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron delikatnie obgotowujemy w osolonej wodzie.

Cebulę, pieczarki bardzo drobno siekamy i razem z mięsem podsmażamy je na oleju. Kiedy farsz przestygnie mieszamy go razem z przecierem pomidorowym, doprawiamy do smaku. Powstałym farszem nadziewamy makaron układając go od razu w naczyniu do zapiekania posmarowanym wcześniej olejem lub oliwą. Do pozostałego sosu po farszu dodajemy rozkłócone jajko, śmietanę oraz ser żółty, dokładnie mieszamy i polewamy nim canelloni :) Zapiekamy w piekarniku około 30 minut w temp. 180 stopni