

## Cannelloni z mięsem i kapustą



### RENATAZ-ET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mięso gotowane</b>	0,5 kg
<b>kapusta biała</b>	1 kg
<b>olej</b>	4 łyżki
<b>cebula</b>	1 szt
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>przyprawa Przyprawa do zup Kucharek-</b>	do smaku
<b>sos bolognese</b>	1 słoik
<b>cannelloni</b>	1 opakowanie
<b>ser żółty</b>	10 (tarty)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso zemeć w maszynce, cebulę drobno posiekać i zeszklić na oleju. Kapustę ugotować w osolonej wodzie, drobno posiekać. Wszystkie składniki połączyć i podsmażyć na patelni, doprawić do smaku solą, pieprzem i maggi.

Makaron cannelloni ugotować al dente, zahartować zimną wodą. Rurki napełniać farszem, układać w żaroodpornym naczyniu, polać sosem, obsypać potartym żółtym serem. Włożyć do nagrzanego piekarnika (ok 200 stopni) na 10-15 minut.