

Cannelloni z serem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	2 szt
cebula biała	1 szt
czosnek ząbki	2 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej	1 łyżka
cannelloni	8 szt
twaróg	25 dag
parmezan	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać, drobno posiekać i zrumienić na oleju. Ziemniaki i ser twarogowy przecisnąć przez praskę. Wszystko dobrze wymieszać razem z żółtym serem, rozgniecionym czosnkiem i przyprawami.

Cannelloni ugotować na półmiękkko, napełniać je farszem.

Dane można podawać okraszone zrumienioną cebulką lub podsmażone na tłuszczu.