

Rurki nadziewane mięsem gotowanym (Canneloni)



WAFELEK67



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso cielęce bez kości	500 gram
czosnek	4 ząbki
pomidory krojone z puszki	2 puszki
ser mozzarella	30 dag
kostka rosołowa	1 kostka
cannelloni	1 opakowanie
cebula czerwona	1 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, następnie gotujemy wraz z kostką rosołową, zielem angielskim i liściem laurowym. W między czasie siekamy cebulę w drobną kostkę i smażymy na patelni (na wolnym ogniu), aż będzie miękka.

Po ugotowaniu, mielimy mięso i dodajemy cebulę.

SOS:

W rondelku rozgrzewamy oliwę z oliwek, wrzucamy obrane ząbki czosnku. Jak się zarumienia wrzucamy pomidory z puszki. Miksujemy blenderem i dodajemy sól, pieprz, bazylię - do smaku. Zostawiamy na wolnym ogniu ok 10 - 15 minut co jakiś czas mieszając.

Nieugotowane rurki nadziewamy mięsem. Układamy w naczyniu żaroodpornym zalewamy sosem. Dusimy pod przykryciem w piekarniku 10 - 15 minut w 180 stopniach.

Jak rurki zmiękną posypujemy startym żółtym serem i wkładamy do piekarnika - tym razem bez przykrycia. Gdy ser się delikatnie przypiecze jest gotowe.

SMACZNEGO!!