

Zapiekane cannelloni z mięsem i sosem pomidorowym



BARTOLOMEO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mięso mielone wieprzowe	0,5 kilogram
sos pomidorowy	1 opakowanie
sól, pieprz	do smaku
cebula biała	1 sztuka
cannelloni	1 opakowanie
ser żółty	25 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę posiekać w kostkę. Dodać mięso mielone, podsmażyć aż się zetnie. Dodać sól, pieprz, bazylię lub zioła prowansalskie (kto co woli). Zalać sosem pomidorowym, dusić 20 minut na wolnym ogniu. Nadziewać wystudzonym farszem makaron, układać w naczyniu żaroodpornym i posypać żółtym serem. Zapiekać około 25 minut w temp. 180 stopni.