

Cannelloni



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone np.inducze,wieprzowe	500 g
pieczarki	200 g
marchewka duża	1 szt
czosnek	2 ząbki
jajko	1 szt
sos pomidorowy	500 ml
cannelloni	1 opakowanie
cebula	1 szt
oregano	1/2 łyżeczki
sól	1/2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Majeranek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
żółty ser starty	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule, czosnek, pieczarki, marchew obrać drobno posiekać i podsmażyć na lekko podgrzanej na patelni oliwie z oliwek. Dodać mięso mielone i przyprawy smażyć przez 15-20 minut. Zdjąć z kuchenki, dodać jajko i sos pomidorowy tyle aby powstała jednolita masa. Rurki makaronowe napełnić farszem i włożyć w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym masłem. Wierz polać resztą sosu, posypać startym serem. Zapiekać w piekarniku w temp. 190stopni, przez 25-30minut.