

Cannelloni w sosie pomidorowym



Autor: **dzazgusia**
Przepisów: 12 Ocena: 224

3-4 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- mięso mielone, 500g
- rurki cannelloni, 10szt
- cebula, 2szt
- Papryka czerwona, 2 szt
- pieczarki, 6szt
- Sos pomidorowy Dolmio, 1 słoik
- oliwa z oliwek, 3-4-łyżki
- przyprawa do mięsa mielonego, szczypta
- pieprz, szczypta
- Papryka słodka, szczypta
- wegeta, szczypta
- ser żółty, w/g uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Farsz : Cebulę(1szt)Paprykę(1szt)Pieczarki(3szt)kroimy w drobną kosteczkę i smażymy na oleju.Gdy cebulka ładnie się zeszkli dodajemy mięso mielone,przyprawiamy,wszystko razem smażymy aż mięsko będzie gotowe
- 2 Przekładamy do garnka lub miski dodajemy troszkę sera potartego i po lekkim schłodzeniu gnieciemy żeby wszystkie składniki się ze sobą połączyły.Farsz gotowy!!!
- 3 Canneloni nadziewamy farszem i układamy w naczyniu żaroodpornym
- 4 SOS: Pozostałą cebulę,paprykę,i pieczarki kroimy w talarki lekko podsmażamy na oleju zalewamy sosem i dusimy około 10min.
- 5 Gotowym sosem zalewamy nadziewane cannelloni w naczyniu żaroodpornym i wkładamy do piekarnika na godzinkę i zapiekamy w temp około 200 stopni
- 6 Dobra rada:po 45-ciu min zapiekania sprawdzić czy cannelloni już jest miękkie jeżeli tak ,posypać serem żółtym i zapiekać jeszcze 10 min żeby ser się ładnie rozpuścił...ŻYCZĘ SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: