



przepisy.pl

Włoskie cannelloni z mięsem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- rurki cannelloni - 15 sztuk
- Fix Rurki Arrabiata z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- mięso mielone - 500 gramów
- koncentrat pomidorowy - 1 sztuka
- ser żółty - 150 gramów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 szczypta
- woda - 250 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W szerokim garnku na oliwie podsmaż posiekany czosnek i pokrojoną w kostkę cebulę. Dodaj mielone mięso. Całość smażyć, aż z mięsa zupełnie odparują soki. Dodaj koncentrat pomidorowy. Dopraw do smaku solą, pieprzem i odrobiną suszonego oregano.
2. Tak przygotowanym farszem nadziej rurki. Ułóż je w żaroodpornym naczyniu.
3. Fix Knorr wymieszaj w rondelku z 250 ml zimnej wody i zagotuj. Powstałym sosem zalej rurki. Posyp je obficie serem i przykryj szczelnie folią aluminiową.
4. Makaron piecz w 200 °C przez około 40 minut. Dziesięć minut przed końcem pieczenia usuń folię, aby ser się zarumienił. Dobrze jest przed posypaniem rurek serem położyć na nie warstwę śmietany.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl