



# Cannelloni Bolognese

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- makaron cannelloni - 12 sztuk
- Naturalnie smaczne Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- mięso mielone mieszane - 500 gramów
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek
- kolendra - 0.5 łyżeczek
- papryczka chilli posiekana - 0.5 łyżeczek
- śmietana 36% - 250 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- ser cheddar lub zwykły ser, starty - 4 łyżki
- bułka tarta - 1 łyżka
- kolendra świeża - 1 pęczek
- olej - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w kostkę i przesmaż na oliwie. Dodaj śmietanę i doprowadź do wrzenia. Sos gotuj 3 minuty. Dopraw do smaku.
2. Mięso przesmaż na rozgrzanej oliwie, dodaj papryczkę chilli, kumin oraz kolendrę. Wlej 250 ml wody i dodaj Knorr Naturalnie smaczne - Lasagne. Sos gotuj na wolnym ogniu 10 minut. Abu zagęścić sos, dodaj łyżkę tartej bułki.
3. Mięsnym sosem nafaszeruj makaronowe rurki. Naczynie żaroodporne posmaruj śmietanowym sosem i ułóż warstwę cannelloni.
4. Pierwszą warstwę rurek polej sosem śmietanowym, następnie ułóż kolejną warstwę makaronu. Wierzch polej pozostałym białym sosem i posyp startym serem. Naczynie wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika i zapiekaj przez 40 minut pod przykryciem (np. folia aluminiowa). Gotowe danie udekoruj listkami kolendry.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)