



przepisy.pl

## Cannelloni pod niebieską pierzynką



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- szynka wieprzowa surowa - 35 dekagramów
- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- pieczarki - 10 sztuk
- Śmietana 30% - 100 mililitrów
- woda - 250 mililitrów
- ser żółty - 5 plastrów
- Ser z niebieską pleśnią – gorgonzola - 8 dekagramów
- sól do smaku - 1 sztuka
- pieprz - 1 sztuka
- makaron cannelloni - 15 sztuk
- olej rzepakowy - 3 łyżki
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka

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

### Sposób przygotowania:

1. Szynkę i pierś z kurczaka mielimy, a następnie przesmażamy na kilku łyżkach rozgrzanego oleju.
2. Pieczarki obieramy, dokładnie płuczemy i siekamy rozdrabniaczem lub bardzo drobno kroimy i dodajemy do przesmażonego mięsa. Lekko solimy, dodajemy szklanę wody i bulionetkę.
3. Dokładnie mieszamy, wlewamy śmietanę i po 3-4 minutach doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
4. Gdy mięso lekko przestygnie, nadziewamy nim rurki makaronu i układamy w żaroodpornym naczyniu. Polewamy pozostałym sosem.
5. Na makaron układamy małe plasterki żółtego sera oraz sera pleśniowego. Zapiekamy około 15 minut w temperaturze 180 stopni

---

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)